Polpo Affogato

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Rosolare nell'olio lo scalogno con le foglie d'alloro spezzate.
Unire il polipo pulito, lavato e tagliato a pezzi; far insaporire e rosolare un po', quindi sfumare col vino.
Aggiustare di sale e di pepe ed aggiungere i pomodori spellati e ridotti a dadini. Far cuocere coperto fino a cottura del polipo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 polipo verace di 1000 g
- 500g di pomodori maturi
- 2 foglie di alloro
- 1 scalogno
- olio d'oliva extra-vergine
- vino bianco secco
- sale marino integrale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Polipo (3)
- Stoccafisso Al Vino Bianco
- Alici Alla Silvana
- Pesce Spada Alle Erbe (2)
- Orata In Crosta

Polpo Alla Galiziana

Secondo di pesce a base di polipi

Ricetta

Lavare accuratamente i polipi e tagliarli a pezzi. In un tegame di coccio dorare aglio e rosmarino, eliminarli, versare i polipi nel tegame. Rosolarli a fuoco vivo per 5 minuti rigirandoli.
Bagnare con il vino, farlo evaporare, aggiungere il pomodoro e il peperoncino.
Cuocere per circa 1 ora a fuoco basso e tegame coperto.
Mescolare spesso. A fine cottura regolare di sale, cospargere con prezzemolo e servire con spicchi di limone.

Ingredienti per 6 persone

- 3 polipi già puliti di 500 g
- 300g di polpa di pomodoro
- 3 spicchi di aglio
- rosmarino
- 1 cucchiaio di peperoncino in polvere
- vino bianco
- 1 limone
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Polipo Al Pomodoro (2)
- Polipo Con I Fagioli
- Polipetti Affogati Con Il Bimby
- Fragolini Con Olive
- Moscardini Ai Funghi

Polpo In Verde

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Pulire il polipo e lessarlo per 1 ora in acqua e aceto con l'aggiunta di un po' di sale. Lasciarlo raffreddare, quindi scolarlo, tagliarlo a listarelle e condirlo con olio, succo di limone e un trito di aglio e prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 polipo di 1000 g
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 limone (succo)
- 1 trito di aglio e prezzemolo

Ricette simili

- Polipo In Verde
- Polipo Al Barbera Con Patate
- Polpo Vero In Insalata
- Polipo In Insalata
- Seppioline Al Verde

Polpo Vero In Insalata

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Prendere un polipo vero: gli otto tentacoli, ognuno provvisto di una doppia fila di ventose, ne conclamano l'identità. Far bollire dell'acqua in una pentola capiente e, tenendo per la testa il polipo, né lavato né pulito in precedenza, immergerlo per 3 volte consecutive nell'acqua bollente. Assicurano i pescatori cagliaritani che tale operazione preliminare, oltre che far assumere al mollusco l'aspetto di un grosso fiore, ne rende morbide le carni. Quindi rinnovare l'acqua della pentola, salarla con un cucchiaino di sale grosso e metterci a freddo il polipo.
Portare lentamente all'ebollizione, mettere un coperchio e lasciar sobbollire per oltre 90 minuti, fino a quando, cioè, pungendolo con una forchetta, non ci si assicuri che il polipo è diventato tenero. Per i tempi di cottura necessari ci si deve basare sul peso del mollusco calcolando che per ogni chilo di polipo occorrono circa 90 minuti. A cottura ultimata, rovesciare l'acqua e tenere il polipo nella pentola, coperta, fino a quando non è diventato freddo. Solo allora posarlo sul tagliere, staccare dai tentacoli la testa, liberarla dal sacchetto di inchiostro (tenere da parte la sacca piena del contenuto bruno), tagliarla in listelli, dividere i tentacoli in pezzi di circa 3 cm e mettere tutto in una insalatiera.
Preparare il condimento con un bicchiere d'olio, 2 cucchiaiate d'aceto forte, l'aglio, il prezzemolo tritati e il sughetto marrone del polipo, tenuto in serbo.
Emulsionare bene il tutto e versarlo nell'insalatiera, rimestare bene e lasciar riposare almeno 1 ora prima di servire.

Ingredienti per 6 persone

- 1 polipo di 1000 g
- olio d'oliva
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 1 mazzo di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- acqua
- sale fino
- 1 cucchiaino di sale grosso

Ricette simili

- Polpo In Verde
- Polipo In Verde
- Sgombro E Carote Lesse
- Polipo Del Marinaio
- Polipo In Insalata

Pomodorini Ripieni Di Granchio

Secondo di pesce a base di granchio

Ricetta

Lavate i pomodorini, tagliate il cappellotto, eliminate un po' di polpa, salateli internamente. Teneteli rovesciati per un'ora perché perdano l'acqua. In una ciotola raccogliete la polpa di granchio ben sgocciolata, amalgamatevi quattro cucchiai di maionese, salate e pepate.
Riempite con il composto i pomodorini e decorateli con un'oliva snocciolata. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Pomino Bianco DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di pomodorini rossi
- 250g di polpa di granchio in scatola
- 12 di olive nere
- 4 cucchiai di maionese
- sale
- pepe

Ricette simili

- Avocado Alla Polpa Di Granchio
- Barchette Di Pomodoro
- Insalata Di Granchio
- Orata Al Forno (2)
- Stoccafisso E Pomodori

Porkolt Di Carpa

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Pulire e sfilettare una carpa di 2000 g di peso.
Rosolare lentamente 400 g di cipolle affettate in un cucchiaio di strutto.
Preparare un brodo leggero di pesce con la testa, le lische e la pelle della carpa e un mazzetto di aromi (sedano, prezzemolo, foglie di alloro e una cipollina fresca). Disporre sulle cipolle rosolate i filetti di carpa, 3 peperoni tagliati a strisce sottili e la polpa di 3 pomodori.
Salare, pepare e coprire a filo con il brodo di pesce.
Cuocere per 40 minuti in forno già caldo a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 carpa di 2000 g
- 400g di cipolle affettate
- 1 cucchiaio di strutto
- sedano
- prezzemolo
- alcune foglie di alloro
- 1 cipollina fresca
- 3 peperoni a strisce sottili
- 3 pomodori

Ricette simili

- Carpa In Gelatina
- Zuppa Di Carpa
- Giorba Di Carpa
- Zuppa Di Pesce Di Lago
- Zuppa Di Corata Di Pesce

Potacchio Con Pinoli

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Pulire lo stoccafisso da pelle e lische, sciacquarlo, asciugarlo e tagliarlo a pezzi.
Scaldare 4 cucchiai di olio e mettervi a rosolare lo stoccafisso, voltandolo dalle due parti. Appena sarà colorito unire 3 cucchiai di rosmarino tritato con 3 spicchi di aglio e i pinoli interi.
Bagnare con 2 bicchieri di vino, salare, pepare e cuocere a fuoco basso per 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di stoccafisso ammollato
- 50g di pinoli
- 3 spicchi di aglio
- 3 cucchiai di rosmarino tritato
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Stoccafisso In Potacchio
- Baccalà Dorato
- Stoccafisso All'anconetana
- Stoccafisso Al Latte (2)
- Stoccafisso Al Latte

Pulpo Al Vino Blanco

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Far bollire il polipo pulito in acqua bollente per circa 10 minuti; scolarlo e tagliarlo in pezzi grandi come un boccone.
Scaldare l'olio in una padella, unire la cipolla e i pomodori e soffriggere senza far colorire.
Aggiungere quindi il polipo, spruzzare con il vino, alzare la fiamma e cuocere su fuoco vivo finché tutto il vino sarà evaporato. Ridurre quindi il fuoco e terminare la cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pomodori pelati privati dei semi e tritati
- 100g di cipolla tritata fine
- 50 cl di vino bianco
- 500g di polipo
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polipo Al Vino Bianco
- Pescado Relleno
- Huanchinango A La Veracruzana
- Dentice Alla Veracruzana
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro

Purpu Vugghiutu

Secondo di pesce a base di polipi

Ricetta

Cioè: polipo bollito. Non varrebbe la pena di segnalare una vivanda così semplice, se questa non fosse tenuta in auge, specialmente dal popolo, che, da sempre, ha attribuito ed attribuisce al polipo bollito le stesse virtù che i più abbienti conferiscono all'aragosta, entrambi ritenuti potenti stimolanti delle energie sessuali. Per questo il polipo, con i suoi otto violacei tentacoli, da Mondello ad Acitrezza impera nei fasti notturni della gastronomia spicciola popolare, che tanto diverte i turisti, giacché fa 'colore locale', alla luce abbagliante delle lampade da mille fra le barche, montagne di ricci e cozze. Se il polipo é grosso, questo va sbattuto o mazziato senza pietà, per ammorbidirlo, rompendo i nervetti: se no 'è comu u purpu: cchiù coci e cchiù diventa duru', è come il polipo, più cuoce più diventa duro. Invece ha da essere tenerissimo, bollito in acqua salata e poi condito con olio, limone, prezzemolo tritato e pepe nero.

Ingredienti per 4 persone

- 1 polipo
- succo di limone
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale marino
- pepe nero macinato al momento

Ricette simili

- Ostriche Fritte (2)
- Insalata Di Polipo (3)
- Spigola Arrosto Alla Ligure
- Baccalà Con Olive E Patate
- Tonno Alle Acciughe

Quiche Di Pesce E Crostacei

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Fate saltare in padella per 2 minuti a fuoco vivo il pesce tagliato a pezzi, i gamberi sgusciati e le capesante pulite, con il burro, poco aglio a pezzi e cipolla tritata. A parte fate saltare gli spinaci tritati con burro e aglio.
Unite gli spinaci al pesce e unite le uova sbattute e il parmigiano grattugiato.
Imburrate una teglia e stendete sul fondo la pasta sfoglia, versate il composto e ricoprite con una sottile sfoglia di pasta.
Mettete in forno a 200 gradi per 25 minuti.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di polpa di pesce
- 12 di gamberi
- 6 capesante
- 6 uova
- 500g di spinaci
- formaggio parmigiano
- cipolla
- poco di aglio
- burro
- pasta sfoglia surgelata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Capesante Gratinate (2)
- Sfoglia Al Salmone
- Torta Di Scampi
- Salmone In Crosta (3)
- Pesce Spada Alla Fiorentina

Rana Pescatrice Dell'adriatico Allo Zafferano

Secondo di pesce a base di rana pescatrice

Ricetta

Mettere lo zafferano in una tazzina di acqua tiepida per 20 minuti.
Pulire il pesce e metterlo in una larga padella con l'olio, lo scalogno tritato, il sale e 2 tazzine d'acqua.
Cuocere a fuoco lento per 15 minuti ed unire l'acqua con lo zafferano; far cuocere ancora 5 minuti a fuoco più vivace. Ultimata la cottura cospargere il pesce con il grana grattugiato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 coda di rospo (rana pescatrice) di 2000 g
- 12 stimmi di zafferano
- 1 scalogno
- 15g di formaggio grana grattugiato
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Pescatrice Al Forno Con Funghi
- Pescatrice Con Capperi, Aglio E Pomodoro Fresco
- Medaglioni Di Coda Di Rospo Al Vapore Con Verdure
- Falsa Aragosta
- Coda Di Rospo Con Salsa D'acciughe

Razza Ai Capperi

Secondo di pesce a base di razza

Ricetta

Tagliate la razza a pezzi piuttosto grandi, lavateli e asciugateli. In un tegame scaldate quattro cucchiai d'olio e insaporitevi una cipolla, uno spicchio d'aglio e un ciuffo di prezzemolo tritati. Quando il composto ha preso colore aggiungete i pomodori pelati spezzettati, i capperi, regolate sale e pepe.
Cuocete la salsa per 10 minuti mescolando di tanto in tanto.
Adagiate nel recipiente la razza e bagnate, se occorre, con alcuni cucchiai d'acqua tiepida.
Cuocete per circa mezz'ora. Vini di accompagnamento: Cinque Terre DOC, Verdicchio Di Matelica DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di razza
- 800g di pomodori pelati
- 1 cipolla
- capperi
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Razza Con I Capperi
- Stoccafisso Alla Mediterranea
- Branzino Farcito
- Insalata Di Razza
- Pesce Spada Al Pomodoro

Razza Al Burro

Secondo di pesce a base di razza

Ricetta

Fate un brodo con il timo, l'alloro, lo scalogno, il sale e il pepe. Metteteci a sbollentare la razza aggiungendo mezzo bicchiere d'aceto; lasciate cuocere per 12 minuti. Dopodichè sgocciolatela, togliete la pelle nera e tenetela al caldo. Intanto mettete il burro in un tegame e cuocetelo in modo da ottenere un colore marrone scuro.
Aggiungete il pepe, qualche goccia di aceto e lasciate bollire per qualche secondo.
Versate questa salsa sul pesce e spolverate con del prezzemolo tritato e servite con delle fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di razza
- 75g di burro
- scalogno
- limone
- timo
- alloro
- sale
- pepe
- aceto di vino

Ricette simili

- Rombo In Salsa
- Insalata Di Razza Con Mandorle E Noci
- Sogliole Al Vino Bianco (2)
- Insalata Di Razza
- Carpa In Agrodolce

Razza Alla Senape

Secondo di pesce a base di razza

Ricetta

Scegliete una bella razza grossa e pulitela mettendola sotto l'acqua corrente per circa quattro ore, poi asciugatela, vuotatela, pulitela come fate di solito con tutti i pesci e tagliatela in quattro porzioni. Immergetela, per farla lessare in un court-bouillon preparato con acqua, cipolle, carote a rondelle, il mazzetto odoroso, sale, pepe e soprattutto del buon aceto bianco. Quando è cotta, togliete dalla casseruola i pezzi di pesce, scolateli, poi ad ognuno togliete la pelle nera che li ricopre.
Preparate dei piatti caldi, e su ognuno mettete un pochino di senape forte, sopra posate i pezzi di razza (dalla parte in cui è stata tolta la pelle), cospargete con del burro appena fuso e distribuite qua e là dei fiocchetti di burro.
Potete servirla, in questa stagione, con una bella insalata di pomodori crudi e di patate lessate fredde cosparse di prezzemolo fresco.

Ingredienti per 6 persone

- 1 razza da 1000 g
- 1 cipolla
- 2 carote
- 1 mazzetto di odori
- senape
- burro
- aceto di vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coda Di Rospo Alla Giardiniera
- Luccio Al Burro Bianco
- Insalata Di Razza Con Mandorle E Noci
- Nasello In Tegame
- Brodetto Della Riviera Adriatica

Razza Con I Capperi

Secondo di pesce a base di razza

Ricetta

Rosolare la razza e, quando prende colore, bagnarla col vino e lasciar asciugare.
Tritare i capperi e tagliare i pomodori a cubetti e unire il tutto al pesce.
Cuocere per 13 minuti aggiungendo acqua calda se necessario.

Ingredienti per 4 persone

- 1 razza (500 g)
- 20g di capperi sotto sale
- 2 pomodori
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo

Ricette simili

- Coda Di Rospo Alla Siciliana
- Guazzetto Di Pesce
- Agghiotta Di Pesce Spada
- Cetrioli Al Tonno Fresco
- Stoccafisso All'anconetana

Razza Con I Peperoni

Secondo di pesce a base di razza

Ricetta

Pulite il pesce, privatelo della pelle, lavatelo e mettetelo in una casseruola col vino, 1,5 dl d'acqua, l'alloro, i gambi di prezzemolo, sale e pepe.
Fate bollire e fate cuocere a calore moderato per 12-15 minuti.
Lavate i peperoni, privateli dei semi e delle membrane bianche interne, lasciandoli però interi, e riduceteli ad anelli sottili.
Togliete il pesce dalla casseruola e mettetelo in caldo.
Eliminate l'alloro e il prezzemolo e aggiungete i peperoni e la scorza di un'arancia tagliata a filetti.
Riportate a ebollizione e lasciate cuocere per circa 2 minuti a fuoco vivo. Al termine togliete i peperoni e la scorza d'arancia e metteteli da parte.
Fate ridurre il fondo di cottura della metà, unite il succo di un'arancia e togliete dal fuoco; riscaldate il burro nocciola e aggiungetelo al fondo di cottura del pesce, regolate di sale e pepe e mescolate.
Sistemate le fette di razza in un piatto di portata caldo, distribuitevi sopra i peperoni e le scorzette d'arancia, cospargete con la salsetta preparata, infine guarnite con il prezzemolo tritato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di razza (250g ogni fetta)
- 25 cl di vino bianco
- 1 foglia di alloro
- 4 gambi di prezzemolo
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 1 arancia
- 50g di burro
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe nero

Ricette simili

- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi
- Peperonata Con Sapore Di Mare Al Microonde
- Filetto Di Spigola Con Peperoni
- Baccalà Con Patate E Peperoni
- Code Di Scampi All'aceto Con Verdure In Agrodolce

Rombo Ai Ferri

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Pulire il rombo, lavarlo, asciugarlo, aprirlo, lasciando la spina centrale, praticare qualche incisione sui lati e infilarvi 1/2 spicchio di aglio e qualche foglia di rosmarino.
Salare poco, disporre il pesce sulla graticola, posarla sulla placca e metterla in forno molto caldo (220 gradi) e cuocere rigirando una sola volta e un gendo con olio.
Servire il pesce caldo con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 rombo di 1200 g
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 1 rametto di salvia
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- 10 cl di salsa bearnese

Ricette simili

- Rombo Al Forno (3)
- Rombo Con Salsa Di Olive
- Rombo Al Forno
- Rombo Alle Zucchine
- Pescatrice Agli Aromi

Rombo Ai Porcini

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Imburrate una teglia, disponetevi i filetti di rombo salati e pepati. Copriteli con i porcini, bagnate con il vino e fate cuocere per 10 minuti in forno preriscaldato a 200 gradi.
Ponete il pesce nei piatti.
Mescolate l'olio, la nepitella, il limone e il fondo di cottura: versate la salsa sul rombo e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 450g di filetti di rombo
- 50g di funghi porcini tagliati a fiammifero
- 10 cl di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaino di nepitella tritata
- 15g di burro
- 1/2 di limone (succo)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sogliole Ai Funghi
- Filetto Di Rombo A Vapore Con Verdure
- Cocktail Di Pesce Spezzato
- Pesce Persico Alla Maniera Umbra
- Rombo Allo Spumante

Rombo Al Forno

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Pulite il rombo e incidetelo con due taglietti su entrambi i lati.
Introducete nei tagli mezzo spicchio d'aglio e un po' di rosmarino.
Pelate le patate, lavatele e tagliatele a fettine che metterete in una pirofila con 2 cucchiai di olio sale e pepe.
Infornate a 200 gradi per 10 minuti. Quando le patate saranno quasi cotte, disponete su di esse il rombo con la parte chiara della pelle verso l'alto.
Fate cuocere per altri 10 minuti, quindi innaffiate con il vino bianco.
Salate e pepate il rombo quindi cuocetelo per altri 10 minuti.
Servite nella stessa pirofila.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di rombo
- 500g di patate
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Rombo Al Forno (2)
- Rombo Al Forno (3)
- Rombo Al Forno (4)
- Rombo Al Forno (5)
- Rombo Al Forno Con Sugo Di Lenticchie

Ricette simili

- Rombo Allo Zafferano Con Sugo Di Vongole
- Filetto Di Rombo Vestito Di Patate
- Rombo In Vellutata Al Microonde
- Insalata Di Polipi E Patate
- Rombo All'arancia (2)

Rombo Al Forno (2)

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Scaldare il forno a 95 minuti.
Pulire il pesce, sciacquarlo bene e asciugarlo. Porre il rombo in una teglia da forno senza ungerla.
Infornare e far cuocere per 1 ora.
Praticare un taglio lungo la schiena del pesce e staccare la pelle.
Suddividere i filetti sui piatti individuali, tenuti al caldo.
Servire con burro fuso, rafano grattugiato e spicchi di limone.

Ingredienti per 6 persone

- 2000g di rombo
- 150g di burro
- rafano fresco
- 1 limone

Varianti

- Rombo Al Forno
- Rombo Al Forno (3)
- Rombo Al Forno (4)
- Rombo Al Forno (5)
- Rombo Al Forno Con Sugo Di Lenticchie

Ricette simili

- Rombo Alla Provenzale
- Sashimi (2)
- Rombo Ai Porcini
- Rombo All'arancia (2)
- Salmone Al Cartoccio

Rombo Al Forno (3)

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Coprite il fondo di una pirofila con un battutino di cipolla, poco prezzemolo, un po' d'aglio e la salsa di pomodoro, bagnate ogni cosa con olio piuttosto abbondante. Sistematevi sopra il pesce che pulito che avete leggermente salato e pepato internamente, innaffiatelo con olio, regolate sale e pepe, bagnatelo con vino bianco allungato con acqua e non tralasciate di aggiungere pochi fiocchetti di burro.
Passate la pirofila nel forno scaldato e a calore medio; cuocete il pesce per circa 30-40 minuti, secondo la grossezza. Durante la cottura innaffiatelo spesso col suo sugo. Servitelo con un'insalata mista.

Ingredienti per 4 persone

- 1 rombo di 1200 g
- 2 pomodori grandi
- cipolla
- aglio
- poco di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco
- abbondante di olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Varianti

- Rombo Al Forno
- Rombo Al Forno (2)
- Rombo Al Forno (4)
- Rombo Al Forno (5)
- Rombo Al Forno Con Sugo Di Lenticchie

Ricette simili

- Aragosta Alla Californiana
- Rombo Con Salsa Di Olive
- Branzino Al Pomodoro
- Rombo Ai Ferri
- Brodeto Triestino (6)

Rombo Al Forno (4)

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Pulire e svuotare il rombo, accorciare le frange intorno. Metterlo in acqua corrente per 30 minuti circa.
Adagiare il pesce in 1 teglia rotonda abbastanza capiente e spruzzarlo di sale, di pepe e cospargerlo bene di burro.
Spargere sopra abbondante pangrattato.
Aggiungere i capperi e cuocere in forno già caldo per 40 minuti, bagnandolo ogni tanto con il suo liquido di cottura o burro fuso.

Ingredienti per 6 persone

- 1 rombo da 2000 g
- 100g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco
- pangrattato
- alcuni di capperi
- sale
- pepe

Varianti

- Rombo Al Forno
- Rombo Al Forno (2)
- Rombo Al Forno (3)
- Rombo Al Forno (5)
- Rombo Al Forno Con Sugo Di Lenticchie

Ricette simili

- Rombo Allo Zafferano Con Sugo Di Vongole
- Cernia Al Limone (2)
- Rombo Ai Porcini
- Filetto Di Rombo Vestito Di Patate
- Salmone Gratinato

Rombo Al Forno (5)

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Non si tratta di un piatto molto economico, il rombo è un pesce abbastanza costoso soprattutto a causa del notevole scarto; in questa stagione potrete però trovarlo a prezzi più contenuti, non fatevelo scappare. La ricetta appartiene alla cucina tradizionale francese, non alla grande cucina dei ristoranti, bensì quella detta cuisine bonne femme ovvero della brava donna di casa: è di preparazione semplice ma di grande effetto, e valorizza con la ricchezza degli aromi le carni bianche e delicate del rombo. Ideale l'accostamento con un vino bianco aromatico e fruttato: uno Chardonnay toscano o un Gevürztraminer atesino, per esempio.

Tritate piuttosto finemente il porro, il prezzemolo e l'aglio e mescolateli.

Ungete il pesce con l'olio, salatelo su ambo i lati e cospargetelo con il trito di aromi; lasciatelo riposare in frigorifero per un'ora o più.

Versate il vino in una teglia quindi adagiatevi il pesce; disponete sul pesce le fettine di limone, cospargete con fiocchetti di burro e cuocete in forno a 200 gradi per una mezz'ora circa. Il tempo di cottura dipende ovviamente dalle dimensioni del pesce: controllate la cottura con una forchetta, ricordando sempre che i pesci - come gli altri cibi del resto - devono essere cotti il minimo indispensabile, affinché non perdano la fragranza e non di disfino sul piatto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 rombo freschissimo di 1500
- 1 porro grande (parte bianca)
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone a fette
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva
- 40g di burro
- sale
- pepe

Varianti

- Rombo Al Forno
- Rombo Al Forno (2)
- Rombo Al Forno (3)
- Rombo Al Forno (4)
- Rombo Al Forno Con Sugo Di Lenticchie

Ricette simili

- Rombo Al Profumo Di Agrumi
- Rombo In Vellutata Al Microonde
- Dentice Farcito (2)
- Boreto Riveduto E Corretto
- Rombo All'arancia (2)

Rombo Al Forno Con Sugo Di Lenticchie

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Lessate le lenticchie in acqua salata con una foglia d'alloro. In una casseruola soffriggete mezzo scalogno tritato con il bacon a dadini, due cucchiai d'olio e una foglia di alloro.
Unite le lenticchie scolate, spruzzate un po' di vino bianco e un po' di fumetto di pesce, cuocete per circa 5 minuti.
Frullate la metà delle lenticchie.
Sfilettate il rombo. In una teglia mettete un po' d'olio, il fumetto, il vino, l'alloro e lo scalogno tritato avanzati, fate scaldare, aggiungete i filetti di rombo leggermente salati, insaporite sul fuoco 5 minuti e trasferite in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 15 minuti.
Ritirate il pesce e lasciatelo riposare al caldo.
Passate al colino il fondo di cottura, amalgamatevi una puntina di curry, mescolate, unitelo alle lenticchie frullate, fate scaldare, aggiungete il burro e montate con una frusta.
Tritate la maggiorana, cospargetela sul pesce e servitelo con le lenticchie e la salsa. Vini di accompagnamento: Lison-Pramaggiore Tocai Italico DOC, Vernaccia Di San Gimignano DOCG, Ischia Biancolella DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 rombo da 2000 g
- 250g di lenticchie
- 50g di bacon
- 40g di burro
- 2 scalogni
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 25 cl di fumetto di pesce
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 puntina di curry
- alloro
- maggiorana
- sale

Ricette simili

- Rombo Allo Zafferano Con Sugo Di Vongole
- Rombo Con Salsa Di Olive
- Gamberetti In Salsa Dolce Forte
- Pesce Spada Alle Erbe
- Rombo Al Forno (4)

Rombo Al Marsala

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Pulire i pesci, lavarli, asciugarli, tagliarli a pezzi e infarinarli. Rosolarli in padella con l'olio, poi bagnarli con il marsala e infine unire la panna.
Lasciare cuocere per alcuni minuti e servire caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di rombo
- 25 cl di panna da cucina
- 1 bicchierino di vino marsala
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 50g di farina bianca
- sale

Ricette simili

- Rombo All'arancia (2)
- Filetto Di Rombo A Vapore Con Verdure
- Rombo In Vellutata Al Microonde
- Rombo Al Forno (5)
- Carpa Con I Porri

Rombo Al Profumo Di Agrumi

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Lavate l'arancia, pelatela e tagliate la scorza a julienne.
Spremete arance e limone e filtrate i succhi.
Fate sobollire in una pentolina la scorza con lo spumante e il mazzetto guarnito (che eliminerete) finché il liquido non sarà quasi evaporato.
Spellate il pesce incidendolo con un coltellino sotto la testa e sopra la coda, praticate un taglio lungo la lisca centrale e staccate delicatamente la polpa dal centro verso l'esterno.
Fate scaldare l'olio in una padella antiaderente, unite i filetti di pesce ricavati e cuoceteli per dieci minuti circa. Salateli, toglieteli dal recipiente sistemateli in una pirofila e teneteli in caldo.
Deglassate il fondo di cottura con il vino e fate ridurre la salsa.
Unite il succo degli agrumi, il latte, una grattata di noce moscata e la paprica.
Regolate di sale e cuocete per 5 minuti.
Versate la salsa sui filetti completate con la julienne di arancia e il suo sughetto, passate sotto il grill per un paio di minuti e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 rombo di 1500 g
- 1 arancia
- 1 limone
- 10 cl di vino bianco
- 10 cl di latte
- 1 bicchiere di vino spumante secco
- 1 mazzetto guarnito (alloro, timo, salvia, basilico, prezzemolo)
- 1 pizzico di paprica
- noce moscata
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Pagelli Arrosto
- Dentice Alle Erbe Al Microonde
- Gamberi Alle Erbe Aromatiche
- Rombo Al Forno (5)
- Boreto Riveduto E Corretto

Rombo All'arancia

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Lavate con cura un'arancia.
Togliete la buccia in modo da asportare soltanto la parte gialla (la pellicina bianca è amara) e tritatela molto finemente.
Spremete l'arancia. In un tegame scaldate un cucchiaio d'olio, adagiatevi i filetti di pesce. Salateli con moderazione, bagnateli con il succo d'arancia filtrato al colino, cuoceteli a fuoco moderato per un quarto d'ora, girandoli ogni tanto nel loro sugo perché insaporiscano bene.
Versate in un pentolino due cucchiai d'acqua, aggiungete due cucchiai di zucchero e le bucce tritate.
Scaldate per alcuni minuti e poi aggiungete il succo filtrato dell'altra arancia, mescolate.
Versate la salsa sui filetti di pesce e fate cuocere ancora per circa 10 minuti.
Passate sul piatto da portata caldo e decorate con gli spicchi d'arancia. Vini di accompagnamento: Alto Adige Sauvignon DOC, Montecarlo Bianco DOC, Arenarie Alghero DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di rombo
- 2 arance
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale

Varianti

- Rombo All'arancia (2)

Ricette simili

- Rombo Alle Zucchine
- Rombo Ai Porcini
- Rombo In Vellutata Al Microonde
- Rombo Allo Spumante
- Filetto Di Rombo A Vapore Con Verdure

Rombo All'arancia (2)

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Fate spellare e sfilettare il rombo in modo da ottenere 4 bei filetti. In una padella mettete, con 4 cucchiai d'olio, la scorza dell'arancia e del limone grattata, l'aglio, un bicchierino di marsala secco e il succo dell'arancia.
Salate, pepate e fate cuocere la salsetta per 5 minuti a fuoco vivace, quindi unite i filetti di rombo leggermente infarinati. Fateli cuocere da entrambe le parti e prima di togliere dal fuoco cospargete con del prezzemolo tritato.
Servire ben caldo e cremoso.

Ingredienti per 2 persone

- 1 rombo di 600 g
- 1/2 di arancia
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 limone
- 1 bicchierino di vino marsala secco
- farina
- prezzemolo tritato
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Rombo All'arancia

Ricette simili

- Rombo Al Profumo Di Agrumi
- Rombo Allo Zafferano Con Sugo Di Vongole
- Rombo Al Forno (5)
- Rombo In Vellutata Al Microonde
- Astice Alla Borghese

Rombo Alla Paprica Dolce

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Sventrare e lavare il rombo, mischiare la farina, la paprica con il sale ed il pepe, porre a cuocere in una teglia con burro e olio in forno per circa 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 rombo di 1500 g
- 50g di paprica dolce
- 50g di farina setacciata
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rombo Al Profumo Di Agrumi
- Boreto Riveduto E Corretto
- Rombo Al Forno (5)
- Bocconcini Di Tonno Capricciosi
- Trote All'ungherese

Rombo Alla Provenzale

Secondo di pesce a base di filetto di rombo

Ricetta

Scaldate la salsa di pomodoro in un tegame.
Salate e pepate i filetti di pesce e fateli cuocere con poco olio in una teglia antiaderente, per 5 minuti.
Aggiungete la salsa di pomodoro e il basilico.
Portate a cottura, aggiustate di sale e servite spolverando con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di filetto di rombo
- 25 cl di salsa di pomodoro
- 4 cucchiai di prezzemolo tritato
- basilico fresco in foglie
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sashimi (2)
- Filetti Di Pesce Alla Provenzale
- Filetti Di Merluzzo Alla Provenzale
- Rombo Allo Zafferano Con Sugo Di Vongole
- Nasellini Cotti Al Vapore

Rombo Alle Zucchine

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Far saltare le zucchine a rondelle con alloro, aglio, rosmarino, sale e pepe. Unirle ad un sugo di pomodoro.
Dorare nell'olio i filetti di pesce infarinati, sistemarli in una teglia, coprirli con il sugo e spolverizzarli di pangrattato.
Cuocere in forno a 180 gradi per 15 minuti, quindi passare sotto il grill.

Ingredienti per 4 persone

- 3 zucchine
- alloro
- aglio
- rosmarino
- sale
- pepe
- 4 filetti di rombo
- farina
- olio d'oliva
- sugo di pomodoro
- pangrattato

Ricette simili

- Rombo In Vellutata Al Microonde
- Sogliola Al Forno
- Baccalà Alla Torcello
- Torly
- Pesce Con Verdure

Rombo Allo Spumante

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Lavate accuratamente i filetti di rombo, sgocciolateli, asciugateli con grande delicatezza per non romperli.
Pulite gli champignon e tritateli finemente. In un tegame scaldate metà burro e fatevi appassire lo scalogno tritato; quando è diventato trasparente aggiungete i funghi, mescolate, fate insaporire e colorire leggermente. In una padella sciogliete il resto del burro, adagiatevi i filetti di rombo e fate dorare da entrambi i lati. Ritirateli, sgocciolateli e passateli nella padella degli champignon. Spruzzateli con metà dello spumante e cuocete per 5 minuti.
Aggiungete un pizzico di sale e uno di pepe.
Ritirate i filetti con una paletta forata, adagiateli su un piatto da portata e tenetelo al caldo.
Aggiungete nella padella dei funghi due cucchiai di panna e lasciate scaldare a fuoco basso. Nel frattempo sciogliete un cucchiaino di maizena in un po' d'acqua tiepida e versatela sulla panna, mescolate e lasciate addensare a calore moderato.
Aggiungete il restante spumante, fate scaldare ancora continuando a mescolare.
Nappate i filetti di rombo con la salsa calda, servite a tavola. Vini di accompagnamento: Franciacorta DOC, Verdicchio Di Matelica “Spumante” DOC, Gravina “Spumante” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di rombo da 150g ognuno
- 100g di funghi champignon
- 70g di burro
- 1 bicchiere di vino spumante secco
- 2 cucchiai di panna
- 1 scalogno
- 1 cucchiaino di maizena
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Filetto Di Rombo A Vapore Con Verdure
- Salmone In Crosta (3)
- Sarago Con Funghi
- Branzino Delicato
- Orata Ai Funghi (2)

Rombo Allo Zafferano Con Sugo Di Vongole

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Sfilettate il rombo. In una padella mettete due cucchiai d'olio, mezzo bicchiere di vino bianco, l'aglio, le vongole, ponete sul fuoco a calore vivace e lasciatele aprire.
Ritirate, fate raffreddare, togliete il molluschi e metteteli da parte. Quindi, con il passino filtrate il liquido di cottura.
Tritate lo scalogno e tagliate le patate a dadini, spellate il pomodoro, eliminate i semi e tagliate la polpa a cubetti. In una casseruola fate appassire lo scalogno con due cucchiai d'olio, unite le patate, bagnate con il restante vino, lasciate evaporare.
Unite il fumetto e parte del sugo di cottura delle vongole, portate a cottura le patate.
Frullate metà di questo composto e poi versatelo sull'altra metà rimasta in casseruola.
Unite anche le vongole, aggiungete il pomodoro tagliato a dadini e regolate sale e pepe.
Salate e pepate i filetti di rombo, disponeteli in una teglia velata d'olio, ponete in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti. In una ciotola lavorate a lungo il burro fino a ridurlo a una crema, incorporatevi una decina di stimmi di zafferano, un pizzico di peperoncino sbriciolato, mescolate con cura e versate la salsa sul rombo.
Cospargete un cucchiaio di prezzemolo tritato finemente e servitelo con il contorno di patate. Vini di accompagnamento: Friuli Grave Chardonnay “Superiore” DOC, Torgiano Chardonnay DOC, Castel Del Monte Chardonnay DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 rombo da 2000 g
- 500g di vongole
- 80g di burro
- 25 cl di vino bianco secco
- 150g di fumetto di pesce
- 3 patate
- 1 pomodoro
- 1 scalogno
- 1 spicchio di aglio
- alcuni stimmi di zafferano
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato finemente
- 1 pizzico di peperoncino sbriciolato
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rombo Al Forno Con Sugo Di Lenticchie
- Guazzetto Del Pescatore
- Rombo In Vellutata Al Microonde
- Cannoncini Di Sogliola Con Code Di Cicala Di Mare E Conchiglie
- Salmone In Crosta (3)

Rombo Con Chiodini E Patate

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Pulire il pesce e infornarlo per 15 minuti con olio.
Tagliare i funghi e le patate a quadrettini. Far rosolare la cipolla e unire i funghi con le patate.
Ultimare la cottura aggiungendo eventualmente acqua.
Salare, pepare e spolverizzare con il prezzemolo.
Servire adagiando il rombo su un letto di funghi e patate.

Ingredienti per 4 persone

- 1 rombo
- 2 patate
- 1 confezione di funghi chiodini
- 1/2 di cipolla
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- prezzemolo

Ricette simili

- Rombo Ai Porcini
- Boreto Riveduto E Corretto
- Boreto Alla Graisana Grado
- Capesante Al Gratin
- Rombo Al Profumo Di Agrumi

Rombo Con Salsa Di Olive

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

In un tegame fate colorire i pinoli in una noce di burro, toglieteli e asciugateli su carta assorbente da cucina.
Frullate le olive snocciolate con l'acciuga dissalata e diliscata, abbondante prezzemolo, gli scalogni a pezzetti e due cucchiai di fumetto di pesce.
Versate in una ciotola ed emulsionate con olio quanto basta a ottenere un composto omogeneo.
Imburrate una teglia, disponetevi i filetti di rombo, salate, pepate e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per 10 minuti. Trasferiteli sul piatto da portata, cospargeteli con i pinoli e serviteli con la salsa calda. Come contorno sono ottime le patate lessate o cotte a vapore. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Vermentino DOC, Orvieto “Classico” DOC, Ischia Bianco “Superiore” DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 rombo pulito da 1200 g
- 300g di olive nere
- 30g di pinoli
- 2 cucchiai di fumetto di pesce
- 2 scalogni
- 1 acciuga
- abbondante di prezzemolo
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rombo Al Forno Con Sugo Di Lenticchie
- Rombo Allo Zafferano Con Sugo Di Vongole
- Lucioperca Al Vino Rosso
- Rombo Al Forno (3)
- Baccalà Col Cavolfiore

Rombo In Salsa

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Cuocete il pesce in acqua con l'aceto, lo scalogno tritato, alloro, timo, sale, pepe e prezzemolo.
Lasciate cuocere 15 minuti, dopodichè togliete dal fuoco e mettetelo in una teglia, versandoci sopra tutto il sugo della precedente cottura e infornate per 15 minuti.
Scolate il pesce e mettetelo in un vassoio; intanto preparate la salsa.
Mettete in un tegame 2 bicchieri di acqua, 1 pizzico di sale, 1 di pepe e mettete sul fuoco per farlo evaporare un po'.
Aggiungete 5 tuorli d'uovo sbattuti e frullate a fuoco bassissimo fino a che non diventi una crema densa. Dopodichè aggiungete sempre frullando il burro a pezzetti, sale, pepe, il succo di mezzo limone e di tanto in tanto un po' di acqua.
Servite il pesce con sopra la salsa e tutt'intorno mettete i gamberetti precedentemente lessati in acqua e le fette di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1 rombo da 1000 g
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 5 uova
- 300g di burro
- 3 limoni
- 200g di gamberetti
- sale
- pepe
- timo
- alloro
- prezzemolo
- scalogno

Ricette simili

- Orata Al Forno (3)
- Razza Al Burro
- Boreto Alla Graisana Grado
- Orata Ai Funghi (2)
- Sogliole Al Vino Bianco (2)

Rombo In Tegame

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Scaldare l'olio con gli spicchi di aglio interi e schiacciati, appena saranno dorati toglierli dall'olio.
Unire il pesce ben pulito e tagliato a tocchetti.
Spruzzare con l'aceto, lasciare evaporare e bagnare con un bicchiere di acqua.
Aggiustare di sale e continuare la cottura a fuoco dolce per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di rombo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 2 spricchi di aglio
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- sale

Ricette simili

- Brodeto Triestino (2)
- Brodeto Triestino (6)
- Cocktail Di Pesce Spezzato
- Boreto Riveduto E Corretto
- Boreto Alla Graisana Grado

Rombo In Vellutata Al Microonde

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Sciogliete in una casseruola 30 g di burro, tostatevi la farina e stemperate con il brodo caldo versato a filo.
Cuocete nel microonde a 3/4 di potenza per 10 minuti.
Lessate al dente i broccoletti divisi a cimette, quindi fateli saltare con 2 cucchiaini d'olio d'oliva e l'aglio.
Togliete dal forno la vellutata.
Passate nel microonde i filetti, disposti in una pirofila imburrata, salati, irrorati con il vino e coperti cor pellicola trasparente. Cuoceteli a 3/4 di potenza per 2 minuti. Disponeteli nei piatti da portata. Salsateli con la vellutata mescolata all'uovo e completate con broccoli, pomodoro e prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di rombo
- 200g di broccoletti
- 100g di pomodoro a dadi
- 40g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 30g di farina bianca
- 50 cl di brodo di pesce
- olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rombo Allo Zafferano Con Sugo Di Vongole
- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa Besciamella
- Salmone In Salsa Di Aneto
- Filetto Di Rombo Vestito Di Patate
- Eglefino Marinato

Rotolini Di Sogliola

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Spellate le sogliole e levate i filetti; sovrapponete un filetto a ogni fettina di bacon e arrotolatele, fissando gli involtini con stecchini di legno; scaldate il burro in una padella e fatevi dorare leggermente gli involtini circa 2 minuti per lato; salate, bagnate con il vino e lasciate cuocere coperto per 5 minuti; togliete il coperchio e proseguite la cottura per altri 5 minuti; alla fine unite i chicchi d'uva spellati, mescolate, pepate leggermente e servite ben caldo.

Ingredienti per 1 persona

- 4 sogliole
- 16 fettine di bacon
- 30g di burro
- 150g di chicchi d'uva bianca
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sogliole Alla Mugnaia
- Sogliole Al Vino Bianco
- Dentice Farcito (2)
- Sogliole Al Prezzemolo
- Sogliole In Saor

Rotolino Di Spada Con Caponata Di Melanzane E Riso Allo Zafferano

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Preparare il riso pilaf con zafferano.
Rosolare olio e cipolla, unirvi l'involtino di pesce spada, salare, pepare e spolverare di pangrattato, bagnare col vino. A parte rosolare aglio, olio, acciughe e unirvi la melanzana a cubetti.
Fare uno stampino col riso e servire capovolto sul piatto col pesce e la caponata.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fetta di pesce spada
- 1 melanzana
- 4 cucchiai di riso pilaf
- 1 busta di zafferano
- 1/2 di cipolla
- 2 filetti d'acciughe
- vino bianco
- brodo
- pangrattato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Spada Alla Griglia
- Pesce Spada Avvolto Con Melanzane E Parmigiano
- Gamberoni Baltimora
- Pesce Spada In Salsa Piccante
- Pesce Spada Agli Aromi (2)

Rotolo Di Pesce San Pietro E Trota Salmonata

Secondo di pesce a base di trota salmonata

Ricetta

Pulite i filetti di San Pietro e di trota salmonata, eliminando con una pinzetta eventuali spine, quindi pareggiatene i bordi.
Tagliate ogni filetto orizzontalmente a fettine sottili, quindi appiattite quelle di San Pietro fino a renderle sottilissime. Le fettine di trota salmonata non vanno battute poiché sono troppo delicate.
Disponete una fettina di pesce San Pietro su un canovaccio pulito e sovrapponetevi le altre fette di pesce, alternando i colori, quindi arrotolatele aiutandovi con il canovaccio.
Avvolgete il rotolo ottenuto nel canovaccio e fatelo raffreddare nel freezer per almeno tre ore.
Spennellate quattro piatti individuali con due cucchiai d'olio d'oliva e cospargeteli con sale, pepe e succo di limone.
Tagliate il rotolo congelato a fettine sottilissime, usando l'affettatrice o un coltello molto affilato, e disponetele in bell'ordine nei piatti preparati.
Mondate i due tipi di insalata, lavateli, asciugateli e raccoglieteli in una terrina.
Emulsionate in una ciotolina l'aceto, il resto dell'olio, il sale necessario e una macinata di pepe, e usate la salsetta ottenuta per condire l'insalata.
Mettete un poco d'insalata in ciascun piatto, guarnite con la salicornia e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di filetto di pesce san pietro
- 200g di filetto di trota salmonata
- sale
- pepe
- 1 1/2 di limone (succo)
- 1 cuore di insalata riccia
- alcune foglie di radicchio
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- alcuni rametti di salicornia (per guarnire)

Ricette simili

- Insalata Di Pesce E Funghi
- Insalata Di Trota All'arancia
- Rotolo Di Trota Salmonata
- Waterzooi Di Gent
- Trota Alla Panna Acida

Rotolo Di Trota Salmonata

Secondo di pesce a base di trota salmonata

Ricetta

Lavate e asciugate i filetti di trota cui avete tolto tutte le spine laterali, cuoceteli a vapore adagiandoli su un piatto fondo, appoggiato su una pentola d'acqua a bollore.
Ammorbidite i fogli di colla di pesce in acqua fredda. In un tegame versate la panna e scaldatela a bagnomaria, unite la colla di pesce strizzata, continuate a mescolare sino a quando sarà ben amalgamata.
Sminuzzate i filetti di trota, raccoglieteli in una terrina, unite il rafano grattugiato, il succo di limone, il pepe, il sale e il composto di panna e gelatina.
Passate tutto al mixer, dovete ottenere un composto piuttosto sodo. Lavoratelo con le mani dandogli la forma di un salame, avvolgetelo strettamente in un foglio d'alluminio e fate rassodare in frigorifero per circa 4 ore.
Servite il rotolo tagliato a fette sottili circondate dalle uova di trota e da alcune foglie di rucola. Vini di accompagnamento: Soave DOC, Orvieto DOC, Alghero DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di trota salmonata
- 1 vasetto di uova di trota
- 20 cl di panna
- 1 limone
- 2 fogli di colla di pesce
- rafano grattugiato
- alcune foglie di insalata rucola
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Trota Al Rafano
- Rotolo Di Pesce San Pietro E Trota Salmonata
- Trota Alla Panna Acida
- Involtini Di Trota Salmonata Con Cuori Di Carciofo E Patate Al Vap
- Trota Salmonata Alla Panna Acida

Rotolo Ripieno Di Sardine

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Scolate le sardine dall'olio e, dopo averle spinate, tritatele finemente e impastatele con il burro aggiungendovi anche l'olio delle sardine per rendere l'impasto più morbido.
Stendete la pasta in una sfoglia sottile e tagliatela in due strisce uguali lunghe 25 cm e larghe circa 10 cm. Nel mezzo di una di esse, e su tutta la lunghezza, mettete un po' di purè di sardine, lasciando liberi due centimetri di bordo per parte. Con un pennellino inumidite i bordi e sopra posate l'altra striscia di pasta sfoglia.
Dorate la superficie con un tuorlo e mettete in forno a cuocere per circa venti minuti. Alla fine deve essere colorito e ben dorato. Tagliatelo trasversalmente e portatelo in tavola affettato e coperto con una salsa olandese.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di pasta sfoglia
- 2 scatolette di sardine all'olio
- 80g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 bicchiere di latte
- 1 limone

Ricette simili

- Sogliola Con Maionese
- Salmone E Cozze In Crosta Di Sfoglia
- Sardine Al Basilico
- Pirozski Al Pesce
- Fagottini Di Salmone Con Indivia

Russuliddu A La Paolina

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Cioè: neonata di triglie soffritta. Il neonato di triglie e 'sparacanaci' assume un colore che dal grigio argento tende ad un tenue rosso corallo: va soffritto alla paolina, cioè con pochissimo olio, sale, pepe (o pezzetti di peperoncino) e foglie di alloro. Rigirando nella padella con la paletta, va sfumato con una bella spruzzata di aceto di vino bianco. E' buonissimo anche freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di russuliddu (triglie)
- alcune foglie di alloro
- aceto di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe (o peperoncino)

Ricette simili

- Triglie Al Vino Bianco
- Triglie Al Finocchio (2)
- Triglie Stufate
- Brodetto Sanbenedettese
- Zuppa Di Pesce Rustica

Salame Di Tonno

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Scolate bene il tonno dall'olio, con il passaverdure passatelo o frullatelo e raccogliete il tonno passato in una terrina.
Unite le uova, il pan pesto e il parmigiano e mescolate bene. Con l'impasto ottenuto formate un rotolo, avvolgetelo in un tovagliolo pulito e legatelo.
Fate bollire in una pentola dell'acqua salata, unite il salamotto e cuocete a fuoco minimo per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di tonno sott'olio
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano
- 4 cucchiai di pan pesto
- 4 uova intere

Ricette simili

- Mousse Di Sgombri
- Calamari Ripieni (4)
- Pesce Finto
- Polpettine Di Pesce Alla Trevigiana
- Trota Tonnata

Salmone Ai Funghi

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Disporre le fette di salmone in una pirofila imburrata, salare e pepare.
Aggiungere i funghi tagliati a fettine, il burro a fiocchetti e mettere in forno per 25 minuti. A cottura ultimata, sciogliere in un pentolino un pezzetto di burro, unire il succo di 1 limone, sbattere e versare sul pesce.
Servire contornato con i funghi.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di salmone fresco
- 200g di funghi freschi
- 80g di burro
- 1 limone (succo)
- pepe
- sale

Varianti

- Salmone Ai Funghi (2)

Ricette simili

- Salmone Marinato
- Salmone Al Cartoccio
- Trancio Di Salmone Marinato Alle Erbe Fini Del Carso
- Salmone In Crosta (3)
- Marinata Di Salmone

Salmone Ai Funghi (2)

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Mettere le fette di salmone in una pirofila imburrata, condire con sale, pepe, e aggiungere i funghi puliti e tagliati a fettine.
Unire il burro a fiocchetti e mettere in forno per circa 25 minuti. A cottura ultimata, far sciogliere in un pentolino un pezzetto di burro, (tenuto da parte) unire il succo di 1 limone, sbattere e versare sul pesce. Servirlo contornato con i funghi.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di salmone a fette
- 250g di funghi champignon
- 120g di burro
- 1 limone (succo)
- pepe
- sale

Varianti

- Salmone Ai Funghi

Ricette simili

- Pesce Spada Marinato
- Nasello Con Champignon E Pancetta
- Naselli Farciti Di Gamberetti
- Salmone In Crosta (3)
- Seppioline Al Coccio Mari E Monti

Salmone Al Brandy

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Marinare le trance per mezza giornata nel Brandy ed olio, e poi infornare.

Ingredienti per 4 persone

- alcune trance di salmone
- brandy
- olio d'oliva

Ricette simili

- Salmone Ubriaco
- Carpaccio Di Pesce (2)
- Gamberetti Con Spuma Al Salmone
- Salmone Al Whisky
- Bastoncini Di Salmone

Salmone Al Cartoccio

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Togliete alle scaloppe di pesce eventuali peli, lische e scarti. Appoggiatele, 2 a 2, su 6 quadrati di carta da forno.
Condite le scaloppe con un filo d'olio, sale, pepe di caienna, una grattatina di zenzero e il succo dello stesso.
Pennellate i bordi dei quadrati con l'albume battuto, appoggiatevi sopra altri 6 quadrati di carta e chiudete i cartocci.
Passate nel forno già a 250 gradi per 12 minuti.
Fate appassire lo scalogno tritato nel burro, quindi spruzzate con il succo passato di un limone e con il Porto.
Portate al bollore e lasciate ridurre.
Aprite i cartocci con un taglio e serviteli con il condimento allo scalogno.

Ingredienti per 6 persone

- 12 di scaloppe di salmone fresco
- 30g di scalogno
- 30g di burro
- 1 limone
- 100 cl di vino porto
- zenzero fresco
- albume d'uovo
- olio d'oliva
- sale
- pepe di caienna

Ricette simili

- Salmone Allo Zenzero
- Gamberetti Con Pisellini Saltati
- Salmone Al Profumo Di Aneto
- Salmone In Crosta (3)
- Tartara Di Salmone

Salmone Al Finocchio

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Mondate, lavate e affettate non troppo sottilmente i finocchi.
Tritate il finocchietto.
Fate bollire l'acqua nella pentola a vapore, abbassate il fuoco e disponete nel cestello forato le fette di finocchio e sopra il salmone.
Spolverizzate con la metà del finocchietto tritato e il pepe macinato al momento.
Coprite e lasciate cuocere per 20 minuti.
Preparate una vinaigrette mescolando olio, aceto, cipolla tritata finissima, sale, pepe, il rimanente finocchietto tritato e i fili di zafferano.
Disponete sul piatto da portata le fette di finocchio con il salmone, irroratelo con la vinaigrette e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di salmone fresco (tranci da 200g l'uno)
- 4 finocchi
- 1 mazzetto di finocchietto
- 1 cipolla piccola
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- alcuni grani di pepe rosa
- alcuni fili di zafferano
- sale

Ricette simili

- Salmone Allo Zenzero
- Salmone Con Salsa Verde
- Nasello Allo Zafferano
- Salmone Al Sale Con Champignon
- Salmone Al Profumo Di Aneto

Salmone Al Forno

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Insaporire il salmone con un trito misto di aglio, salvia, rosmarino e bacche di ginepro, aggiungendo abbondante sale.
Avvolgere in carta alluminio e infornare.

Ingredienti per 4 persone

- salmone
- aglio
- salvia
- rosmarino
- alcune bacche di ginepro
- abbondante di sale

Varianti

- Salmone Al Forno Con Panna

Ricette simili

- Anguilla Alla Cacciatora
- Rombo Ai Ferri
- Bocconcini Di Salmone Con Bacon
- Trote Alle Erbe (2)
- Polipo Al Vino Rosso

Salmone Al Forno Con Panna

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Strofinate l'interno di una pirofila con lo spicchio d'aglio, quindi ponetevi il burro e fatelo fondere dolcemente.
Mettete nel recipiente anche lo scalogno tagliato a brunoise e fatelo rosolare a calore moderato per alcuni minuti, quindi unite il pomodoro, pelato, privato dei semi e tagliato a dadini.
Salate e pepate i filetti di salmone e adagiateli nella pirofila. Versatevi sopra la panna, insaporita con un pizzico di sale e uno di cumino, coprite la pirofila con un foglio d'alluminio e fate cuocere nel forno preriscaldato (220 gradi) per 10 minuti. A metà cottura togliete il foglio d'alluminio, in modo che la preparazione possa gratinare.
Servite il salmone caldo, con contorno di spinaci al burro.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di salmone (150g ciascuno)
- 1 spicchio di aglio
- 30g di burro
- 1 scalogno
- 1 pomodoro
- sale
- pepe bianco
- 25 cl di panna
- 1 pizzico di cumino in polvere

Ricette simili

- Salmone Con Tartufo
- Sformatini Di Pesce Al Microonde
- Filetti Di Merluzzo Mornay
- Salmone In Salsa Di Aneto
- Salmone In Crosta (3)

Salmone Al Profumo Di Aneto

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Mescolate lo zucchero, il sale grosso, il pepe e i rametti di aneto.
Private il salmone della pelle, spianatelo e tagliatelo a metà. A questo punto riempitelo con il composto preparato e avvolgetelo nella pellicola trasparente. Adagiatelo in una pirofila con sopra un peso e lasciatelo marinare in frigo per circa 48 ore. Una volta pronto, privatelo dell'involucro, tagliatelo a fette sottili e sistematelo in un piatto di portata. In una ciotola mescolate olio, aceto, senape e aneto tritato, condite il salmone con questa salsa e servite.
Potete accompagnarlo con patate lesse e crostini di pane spalmati di burro.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di salmone norvegese fresco (tranci da 350 g)
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1/2 cucchiaino di pepe macinato
- 1 rametto di aneto fresco
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di senape
- 1 formaggino fresco cremoso
- 8 fette di pane integrale
- sale grosso

Ricette simili

- Salmone Allo Zenzero
- Salmone All'aneto Al Microonde
- Salmone In Salsa Di Aneto
- Marinata Di Salmone
- Salmone Marinato

Salmone Al Sale Con Champignon

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Salate i tranci di filetto, ben puliti ma con la pelle, dal lato della polpa, usando il sale grosso. Fateli rosolare in 2 cucchiai d'olio caldo, mettendoli in padella dal lato non salato, cioè quello coperto dalla pelle. Lasciateli cuocere a fuoco moderato, senza girarli e senza esagerare con il tempo di cottura (saranno pronti in 8-10 minuti circa), perché all'interno dovranno rimanere leggermente rosati; quasi alla fine, spruzzateli con 2 cucchiai di vino e cospargeteli con un grosso pizzico di trito aromatico. Mentre il salmone sta cuocendo, tagliate a spicchietti le cappelle di champignon e rosolatele a fuoco vivo in una padella antiaderente con 2 cucchiai di olio.
Fate appassire la cipolla in una cucchiaiata d'olio; insaporite il soffritto con il resto del trito aromatico, sale, pepe; bagnatelo con 3 cucchiaiate di vino e non appena l'intingolo si sarà ridotto della metà, aggiungete la panna e lasciate leggermente addensare, ottenendo una salsina molto delicata.
Servite i tranci di pesce insieme con i funghi rosolati, il tutto irrorato con la salsina.
Accompagnate con patate al cartoccio condite con la stessa salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di salmone (tranci da 200g l'uno)
- 12 cappelle di funghi champignon
- 1 cucchiaino di cipolla tritata
- 1 cucchiaino di trito di maggiorana, timo, dragoncello
- pepe
- 50g di panna
- 5 cucchiai di vino bianco secco
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- sale grosso
- sale fino

Ricette simili

- Trotelle Al Cartoccio
- Salmone Con Salsa Verde
- Nasello Allo Zafferano
- Salmone Al Finocchio
- Tonno In Salsa Cremosa

Salmone Al Vapore Con Asparagi E Salsa Al Vino Nobile Di Montepulciano

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Per la salsa: unite il vino al fondo di pesce e fate cuocere finché tutto sia ridotto ad un quarto; quindi aggiungete il burro a pezzetti, salate e pepate e montate. Per il salmone: salate e pepate il salmone, conditelo con poco succo di limone e mettetelo per 2-3 minuti in una pentola a pressione. Per gli asparagi: togliete agli asparagi la parte bianca, passateli in pentola con acqua bollente, olio, sale, succo di limone e cuoceteli al dente.
Versate la salsa nel piatto, adagiatevi sopra il salmone e guarnite con gli asparagi.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetto di salmone
- 250g di fondo di pesce
- 15 cl di vino nobile di montepulciano
- 80g di burro
- 300g di asparagi selvatici fini
- 2 limoni
- sale
- pepe
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Bombolotti Ai Calamari E Asparagi
- Filetto Di Persico In Crosta Di Patate
- Pesce Persico Alla Maniera Umbra
- Carpaccio Di Salmone Agli Agrumi
- Scaloppa Di Branzino Alla Birra

Salmone Al Whisky

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Marinare le trance per mezza giornata nel whisky ed olio, e poi infornare.

Ingredienti per 4 persone

- alcune trance di salmone
- whisky
- olio d'oliva

Ricette simili

- Salmone Al Brandy
- Bastoncini Di Salmone
- Carpaccio Di Salmone Al Pepe Verde
- Trote E Salmone Affumicati Al Finocchio
- Salmone Ubriaco

Salmone All'aneto Al Microonde

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Mettete i tranci di salmone in un piatto da forno e salate leggermente. Irrorateli con il vino e copriteli con pellicola. Passateli al microonde e cuoceteli a 3/4 della potenza per 3 minuti.
Mescolate la besciamella con mezzo dado vegetale sciolto in mezzo bicchiere di acqua bollente. Incorporatevi il tuorlo e la panna fresca.
Completate quindi con la buccia grattugiata di mezzo limone e con qualche fogliolina tritata di aneto.
Passate al microonde 1 minuto alla potenza massima.
Servite il salmone salsato e guarnito con barbine di aneto.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di salmone fresco in tranci di 100g ognuno
- 300g di besciamella pronta
- 100g di panna fresca
- 1 tuorlo
- 1 scorzetta di limone
- 1 dado vegetale
- aneto
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale

Ricette simili

- Salmone In Salsa Di Aneto
- Salmone Al Profumo Di Aneto
- Tranci Di Salmone Alla Salsa Di Aneto
- Salmone Con Salsa Verde
- Salmone In Crosta (3)

Salmone All'arancia

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Prendere una bella fetta di salmone, salarla ed infarinarla per bene. Far fondere del burro in una padella e poi farci rosolare il salmone. A parte spremere una mezzo arancia, in cui mettere un paio di grani di pepe verde in salamoia schiacciati ed un generoso pizzico di maggiorana; ci dovrebbe stare bene anche un po' di menta, ma proprio poca. Quando il salmone è a metà cottura abbondante, versarvi sopra l'intruglio di arancia ed aromi, con un pizzico di farina e lasciar restringere. All'ultimo, aggiungere ancora un tocchetto di burro, lasciar fondere e mescolare un po' per amalgamare il sughetto.
Togliere dal fuoco, lasciare raffreddare quel poco che basta perché l'intingolo si rapprenda ed infine gustare.

Ingredienti per 1 persona

- 1 fetta di salmone
- sale
- farina
- burro
- 1/2 di arancia
- 2 grani di pepe verde in salamoia
- 1 pizzico di maggiorana
- poca di menta (facoltativo)

Ricette simili

- Tris Al Salmone Affumicato
- Pesce Spada Agli Aromi
- Bisque Di Gamberi
- Carpaccio Di Salmone Al Pepe Verde
- Merluzzo Alle Erbe

Salmone Alla Crema Di Latte

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Saltare in padella i filetti di salmone con olio e burro e lo scalogno tritato, cuocere a fuoco lento girando il salmone di tanto in tanto, tenendolo coperto. A cottura ultimata levare dalla pentola il fondo di cottura ed aggiungere la panna liquida, fare ridurre la panna finché non si presenti una crema abbastanza densa.
Servire il salmone cosparso di erba cipollina.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pezzi di filetto di salmone
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe
- panna liquida
- erba cipollina
- 1 scalogno

Ricette simili

- Salmone In Crosta (3)
- Spezzatino Di Salmone
- Carpaccio Di Salmone Agli Agrumi
- Salmone Alla Parigina
- Salmone Con Salsa Verde

Salmone Alla Griglia

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Sciacquate con cura i tranci di pesce e lasciateli scolare per pochi minuti. Nel frattempo, preparate un pinzimonio con olio d'oliva extra-vergine, il succo di limone, il pepe, il sale e aggiungete il trito di prezzemolo e aglio.
Immergete il pesce e giratelo servendovi di una forchetta. Successivamente, sgocciolatelo, arroventate una griglia ed arrostitelo per pochi minuti da entrambi i lati. Servitelo subito caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di salmone fresco
- 2 spicchi di aglio tritato
- 1 limone (succo)
- olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Halibut Con Funghi E Aromi
- Carpaccio Fresco Di Mare
- Salmone In Crosta (3)
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Stufato Ai Frutti Di Mare

Salmone Alla Parigina

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Ungete di burro una pirofila e disponetevi le fette di salmone; conditele con sale e pepe macinato. Versatevi sopra il vino bianco, poi la panna, cospargete di scalogno tritato ed erba cipollina finemente tagliuzzata.
Spruzzate con il Pernod.
Accendete il forno a 180 gradi.
Mettete in forno e fate cuocere coperto con un foglio di alluminio per 20 minuti.
Estraete il recipiente dal forno, eliminate la pelle dai tranci e deponeteli in un piatto da portata, coprite e tenete in caldo.
Passate il sugo di cottura, portatelo a lenta ebollizione, travasatelo in una casseruola poi, fuori dal fuoco, aggiungete il burro freddo tagliato a lamelle, una per volta, sbattendo bene con la frusta. Quando la salsa sarà ben legata e un tuosa, velate con questa la superficie delle fette di salmone e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di salmone (fette di 200 g)
- 20 cl di panna
- 20 cl di vino bianco
- 2 cucchiai di erba cipollina
- 1 cucchiaio di pernod
- 80g di burro
- 2 scalogni
- sale
- pepe

Ricette simili

- Salmone Con Salsa Verde
- Filetto Di Rombo Vestito Di Patate
- Salmone Alla Crema Di Latte
- Salmone Appetitoso
- Salmone In Crosta (3)

Salmone Alle Zucchine

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Tagliare a pezzi non molto grandi il salmone, infarinarli, passarli nelle uova e rosolare nell'olio. **Tagliare** le zucchine a fette sottilissime, friggerle in abbondante olio di semi in modo che siano croccanti e sistemarle sui pezzi di salmone, e poi servire.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di salmone fresco
- 500g di zucchine
- farina
- 2 uova
- olio di semi
- sale

Ricette simili

- Salmone Appetitoso
- Salmone Al Profumo Di Aneto
- Tartara Di Salmone
- Salmone Al Cartoccio
- Salmone Allo Zenzero

Salmone Allo Zenzero

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Mescolate in una ciotola l'olio, la salsa di soia, lo Sherry e lo zenzero.
Ponete i tranci di pesce nella marinata e lasciate riposare per almeno mezz'ora.
Cuocete, infine, il pesce a vapore per circa 20 minuti, quindi servitelo con la marinata come salsa d'accompagnamento, dopo aver cosparso la preparazione con la scorza verde del limone grattugiata.

Ingredienti per 2 persone

- 400g di salmone fresco (tranci da 200g l'uno)
- 1 limone verde
- 1 cucchiaio di zenzero fresco grattugiato
- 1 cucchiaio di sherry
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Salmone Al Finocchio
- Shanghai Crabs
- Sashimi (2)
- Salmone Con Salsa Verde
- Salmone Al Profumo Di Aneto

Salmone Appetitoso

Secondo di pesce a base di salmone fresco

Ricetta

Pulite e tagliate finemente le verdure, fatele appassire in poco olio d'oliva, aggiungete i tranci si salmone, bagnate col vino bianco, fate evaporare e poi aggiustate di sale e pepe.
Portate a cottura e servite dopo aver aggiunto il trito di erba cipollina e basilico.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di salmone fresco
- 600g di zucchine
- 2 porri
- 2 patate
- 1 cucchiaio di trito di erba cipollina e basilico
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Salmone Con Salsa Verde
- Salmone Alla Parigina
- Filetto Di Rombo Vestito Di Patate
- Salmone In Crosta (3)
- Insalata Di Trota Al Cetriolo

Salmone Con Salsa Verde

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Allineate i tranci di salmone in una casseruola larga e bassa.
Unite gli scalogni a spicchi, il vino, poco sale e qualche grano di pepe.
Coprite e cuocete a fiamma molto bassa per 15 minuti circa. Nel frattempo mondate, lessate e strizzate gli spinaci quindi frullateli con il prezzemolo, l'erba cipollina tagliuzzata e la panna.
Estraete i tranci di salmone e teneteli al caldo nel forno a 180 gradi.
Diluite il composto di spinaci con qualche cucchiaiata di liquido di cottura del pesce, filtrato, e regolate di sale e pepe.
Mescolate la maionese con il composto di spinaci, aggiungendo se necessario ancora qualche cucchiaiata di liquido di cottura del pesce.
Sistemate i tranci di salmone sul piatto e versatevi sopra un po' di salsa, servendo la rimanente a parte.
Accompagnate con zucchine lessate.

Ingredienti per 8 persone

- 1600g di salmone fresco (tranci da 200g l'uno)
- 2 scalogni
- 10 cl di vino bianco secco
- 200g di maionese
- 50g di panna
- 1 manciata di spinaci
- 4 ciuffetti di prezzemolo
- 10 steli di erba cipollina
- sale
- pepe in grani

Ricette simili

- Salmone In Crosta (3)
- Salmone Alla Parigina
- Salmone Al Finocchio
- Salmone Al Sale Con Champignon
- Sfoglia Al Salmone

Salmone Con Salse

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Preparare un court-bouillon bollendo per 45 minuti 4 l di acqua 1/2 limone a fettine, un pizzico di timo, la cipolla a spicchi e poco pepe.
Filtrare il brodo.
Cuocere il salmone nel court-bouillon per 10 minuti.
Scolare il pesce e far intiepidire, tenere da parte la testa, togliere la pelle e la lisca. Ricomporlo sul piatto da portata con la testa al suo posto.
Circondare con fette di limone e servire con salse diverse.

Ingredienti per 4 persone

- 1 salmone da 1000 g
- limone
- timo
- 1 cipolla
- pepe
- 1 foglia di alloro

Ricette simili

- Capitone Allegro
- Branzino Marinato Al Forno
- Rombo In Salsa
- Trota Alla Panna Acida
- Orata Al Forno (3)

Salmone Con Tartufo

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Pulite i piselli mangiatutto, scottateli per un paio di minuti in abbondante acqua salata, facendo in modo che rimangano al dente. Fateli raffreddare sotto l'acqua corrente, apriteli, riduceteli a striscioline sottili e fateli saltare in padella con burro, sale e pepe.
Fate scaldare in una pirofila il burro chiarificato e l'olio d'oliva e rosolatevi i filetti di salmone, già cosparsi con sale e pepe. Fateli dorare leggermente su entrambi i lati, poi terminate la cottura nel forno caldo (200 gradi) per alcuni minuti.
Distribuite la verdura, calda, in quattro piatti individuali e appoggiatevi sopra i filetti di pesce.
Fate cuocere le fettine di tartufo in una pentolina col loro liquido di conservazione, poi posatele sul salmone.
Preparate la salsa di vino bianco come indicato nella ricetta corrispondente, ponetela in una casseruolina, diluitela leggermente con un po' del liquido di conservazione di tartufo, quindi portate ad ebollizione.
Frullate la salsa, regolate di sale e servitela col pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di salmone da 70g ciascuno
- 8 fette di tartufo nero
- 1 dose di salsa di vino bianco
- 400g di piselli mangiatutto
- sale
- pepe
- 20g di burro
- 1 cucchiaio di burro chiarificato
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 2 cucchiai di liquido di conservazione del tartufo

Ricette simili

- Aragosta In Bellavista
- Salmone Al Forno Con Panna
- Gratin Di Aragoste In Salsa
- Svizzere Al Salmone
- Filetti Di Sogliola Alla Fiorentina

Salmone E Cozze In Crosta Di Sfoglia

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Lasciate scongelare la sfoglia.
Pulite e lavate le cozze, quindi fatele aprire in una padella con 2 cucchiaiate d'olio caldo. Toglietele dalle conchiglie.
Ricavate dal filetto di salmone 4 pezzi uguali. Cuoceteli brevemente in padella con il burro, aromatizzato con 2 rametti di timo; salateli.
Stendete la sfoglia sulla spianatoia leggermente infarinata. Ricavatene 4 quadrati di circa cm 18 di lato.
Appoggiate al centro di ognuno un pezzo di salmone e 6 cozze.
Chiudete i quadrati a fagottino, angolo contro angolo. Pennellateli con il tuorlo. Passateli nel forno a 180 gradi e cuoceteli per 15 minuti. Consigli: questi delicati fagottini vanno serviti ben caldi, accompagnati da un'insalata. Vino consigliato: Lison-Pramaggiore Chardonnay.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetto di salmone pulito
- 400g di pasta sfoglia surgelata
- 24 di cozze
- burro
- olio d'oliva
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 rametti di timo
- farina bianca
- sale

Ricette simili

- Strudel Di Salmone
- Fagottini Di Salmone Con Indivia
- Salmone In Crosta Alla Trevigiana
- Medaglioni Di Mare
- Salmone In Crosta (3)

Salmone Gratinato

Secondo di pesce a base di salmone fresco

Ricetta

Sciacquate con cura i tranci di salmone sotto l'acqua corrente e lasciateli scolare per qualche minuto. A parte, in una teglia, versate l'olio d'oliva, aggiungete il sale e unite i tranci di pesce che continuerete a condire con sale, pepe, capperi, olio d'oliva e pangrattato. Infine, aggiungete nella teglia, del vino bianco e un goccino d'acqua.
Mettete in forno preriscaldato e lasciate cuocere per circa 25 minuti a 250 gradi fino a quando non vedrete comparire la classica crosticina dorata.
Servite subito caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 tranci di salmone fresco
- capperi
- olio d'oliva
- pangrattato
- sale fino
- pepe
- 1 bicchiere di vino bianco

Ricette simili

- Tartara Di Salmone
- Salmone Al Sale Con Champignon
- Marinata Di Salmone
- Salmone Al Profumo Di Aneto
- Svizzere Al Salmone

Salmone Grigliato Al Pesto Di Radicchio Trevisano

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Far scaldare la griglia appena unta di olio , appena sarà ben calda adagiarvi il salmone e farlo grigliare 6 minuti per lato. Intanto in un frullatore, riunire le foglie di trevisano,le acciughe, i capperi, l'olio e il succo di limone, frullare bene e aggiungere ancora un po' d'olio aggiustando di sale e pepe.
Distribuire i filetti di salmone su 4 piatti cospargerli con la salsa e servire, accompagnando con patate.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di salmone in filetti
- 250g di radicchio di treviso
- 6 filetti d'acciughe lavati e dissalati
- 20g di capperi sott'aceto lavati
- 80g di olio d'oliva extra-vergine
- 1 limone (succo)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sgombri Al Forno Con Le Olive
- Pizzaiola Di Triglie
- Salmone In Crosta Alla Trevigiana
- Moscardini All'agro
- Merluzzo Al Forno (2)

Salmone Guarnito

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Legare una trancia di salmone fresco di 1000 g e lessare a fuoco dolce, in acqua salata aromatizzata con 10 foglie di alloro tritate, due cipolle affettate finemente, due limoni affettati con la buccia e un cucchiaino di pepe nero in grani.
Scolare il pesce cotto, slegarlo e servirlo su un piatto di lattuga affettata, coperto con spicchi di pomodoro, trito di prezzemolo e rondelle di cetriolo, il tutto irrorato con 100 g di burro fuso a bagnomaria.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di salmone fresco in una sola trancia
- sale
- 10 foglie di alloro
- 2 cipolle
- 2 limoni
- 1 cucchiaino di pepe nero in grani
- insalata lattuga
- pomodori in spicchi
- prezzemolo
- cetriolo a rondelle
- 100g di burro

Ricette simili

- Baccalà Con Olive E Patate
- Salmone Ubriaco
- Marinata Di Salmone
- Carpaccio Di Salmone
- Cocktail Di Gamberetti (2)

Salmone In Agrodolce

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Lavate e asciugate i filetti di salmone e disponeteli in un piatto di portata di vetro o ceramica dai bordi alti.
Preparate una salsa emulsionando tutti gli ingredienti con un bicchiere di olio e con questa marinatura coprite il pesce.
Chiudete il recipiente con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per 12 ore in frigorifero.
Al momento di servire scolate il salmone e, aiutandovi con un coltello dalla lama tagliente e flessibile, tagliatelo a fettine sottili che disporrete sopra un piatto cospargendo di aneto tritato.
Servite accompagnando con crostini di pane leggermente tostati.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di salmone in filetti
- 1 cucchiaio di aneto tritato
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di cognac
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di sale
- 1 cucchiaio di pepe macinato grossolanamente
- crostini di pane tostato

Ricette simili

- Salmone Marinato All'aneto Di Mario
- Salmone Al Profumo Di Aneto
- Salmone Marinato
- Salmone In Salsa Di Aneto
- Canocchie Alla Viareggina

Salmone In Crosta

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

In una padella antiaderente fate appassire la cipolla nell'olio, unite i pomodori spezzettati, i funghi, il basilico, il sale, il pepe e cuocete per 20 minuti.
Stendete con il matterello la pasta, formate un rettangolo, cospargete con la metà dei funghi, adagiatevi i filetti di salmone sgocciolato, coprite con i funghi rimasti, arrotolate la pasta, chiudete bene i bordi e praticate dei piccoli fori, introducendovi 2 piccoli imbuti di cartone in modo che il vapore esca durante la cottura.
Adagiate il salmone in crosta su un foglio di alluminio e fate cuocere in forno a 150 gradi fino a quando la pasta sarà dorata.
Servite subito. Vini consigliati: Riesling dell'Oltrepò Pavese o Ischia Bianco. Pane consigliato: croissants.

Ingredienti per 4 persone

- 340g di filetti di salmone all'olio d'oliva
- 250g di pasta sfoglia surgelata
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cipollina tagliata a fettine sottili
- 100g di pomodori pelati privati dei semi
- 200g di funghi champignon tagliati a fettine
- 1 cucchiaio di basilico tritato
- sale
- pepe

Varianti

- Salmone In Crosta (2)
- Salmone In Crosta (3)
- Salmone In Crosta Alla Trevigiana

Ricette simili

- Huanchinango A La Veracruzana
- Dentice Alla Veracruzana
- Crostata Di Mare
- Filetti Di Halibut Con Funghi E Aromi
- Paté Di Sogliola Al Salmone

Salmone In Crosta (2)

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Spellare i tranci di salmone con un coltello, spinarli e farli marinare per 1 ora in luogo fresco, in una ciotola con il vino, l'aceto di mirtilli, l'origano, i semi di finocchio e il pepe rosa tritati grossolanamente.
Mondare, affettare e far saltare in una padella i funghi con un po' di burro.
Stendere i fogli di pasta sfoglia scongelata con un mattarello. Pennellarli con il burro fuso rimasto e piegarli su sè stessi.
Scolare i tranci di salmone dalla marinata e porli al centro dei quadrati di pasta ripiegati.
Distribuire su di essi i funghi saltati e chiudere la pasta, formando dei pacchettini. Disporli sulla placca del forno imburrata. Cuocerli in forno a 180 gradi per 15 minuti.
Servire i fagottini caldi, accompagnandoli con una salsa preparata facendo sobbollire il sugo di cottura dei funghi con la marinata e la fecola.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di salmone
- 4 cucchiai di burro
- 200g di funghi porcini
- 4 fogli di pasta sfoglia surgelata
- 2 cucchiai di fecola di patate
- per la marinata:
- 6 cucchiaini di vino rosé
- 6 cucchiaini di aceto di mirtilli
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- origano
- semi di finocchio
- pepe rosa

Varianti

- Salmone In Crosta
- Salmone In Crosta (3)
- Salmone In Crosta Alla Trevigiana

Ricette simili

- Fagottini Di Salmone Con Indivia
- Laks
- Salmone E Cozze In Crosta Di Sfoglia
- Sogliola Con Maionese
- Sfoglia Al Salmone

Salmone In Crosta (3)

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Un salmone non è semplicemente un salmone. Cinque diverse specie sono native del Pacifico settentrionale, nella zona corrispondente allo stato canadese della British Columbia, e i biologi hanno recentemente riclassificato il salmone steelhead in una nuova specie. Ogni specie ha un diverso ciclo vitale che va dai due ai sei/sette anni, ma tutti nascono in acqua dolce, migrano a valle verso le fredde acque aperte dell'oceano, spesso viaggiando per migliaia di chilometri, per poi tornare miracolosamente al loro fiume nativo. In cucina il re dei pesci "sceglie" solo ripieni speciali per rinnovare il suo prestigio. La ricetta del mese ne propone una versione raffinata e importante che sorprenderà piacevolmente i vostri ospiti. Nel frullatore riducete a crema con l'albume gli spinaci, precedentemente lessati, scolati e saltati in poco olio, con uno spicchio d'aglio che poi eliminerete.
Aggiungete i 300 g di salmone affumicato e quindi i due decilitri di panna liquida, sale e pepe. Infine amalgamate con i quattro cucchiai di panna montata. Se la farcia dovesse risultare troppo liquida, rassodatela adeguatamente con del pangrattato (grissini e fette biscottate, passate al passatutto col disco fine e quindi al setaccio).
Cuocete il trancio di salmone in un "court-bouillon" profumato con i consueti aromi e, dopo averlo spellato, affettatelo sottilmente. Per la quantità del "court-bouillon" ricordatevi che, in genere, il liquido deve essere circa il triplo del peso del pesce, quindi, in questo caso, più o meno due litri. Prima di mettervi dentro il pesce il "court-bouillon" dovrà avere bollito per una mezz'oretta e dovrà essere poi fatto intiepidire. Durante la cottura, che durerà non più di 10-12 minuti e dovrà essere calcolata da quando il bollore riprende, il liquido dovrà fremere appena. Dopo averli accuratamente mondati con un coltellino e con della carta da cucina, senza assolutamente bagnarli, tagliate i funghi a lamelle non troppo sottili e soffriggeteli in due cucchiai d'olio, con uno spicchio d'aglio spellato e schiacciato che poi eliminerete e con un cucchiaino di prezzemolo.
Regolate di sale e di pepe.
Fate trifolare dolcemente per una quindicina di minuti e comunque fino a quando tutta l'acqua di vegetazione dei funghi sarà stata ridotta.
Sfumate col vino bianco.
Estraete i funghi e teneteli da parte.
Preparate il riso "pilaf " e insaporitelo nel condimento dei funghi. Quando sarà raffreddato conditelo con i tre cucchiai di panna liquida e un cucchiaino di succo di limone.
Lessate le uova per non più di dieci minuti, dopo averle immesse in acqua bollente: le sguscerete meglio se avrete l'accortezza di passarle immediatamente sotto l'acqua fredda. Quindi tritatele finemente. Il "montaggio" della sfogliata.
Stendete metà della pasta sfoglia, ricavandone un largo rettangolo, dello spessore di 5 cm e spalmatene la superficie con metà della farcia verde preparata con gli spinaci, lasciando in giro un bordo di almeno un centimetro. Disporvi sopra, distribuendoli accuratamente, i funghi trifolati e, sopra di essi, prima le uova tritate e quindi il riso.
Ricoprite tutto con i filetti di salmone sui quali spalmerete la rimanente farcia verde. Ora non vi resta che sovrapporre all'altra la metà della pasta sfoglia non farcita, stesa anch'essa in forma di rettangolo, saldando accuratamente i bordi "a cordoncino", dopo averli bagnati con dell'albume. Con qualche ritaglio di pasta che avrete avuto l'accortezza di mettere da parte, decorerete la superficie della sfogliata: non sarà difficile creare dei piccoli rami, con delle foglioline e qualche frutto, che farete ben aderire utilizzando un po' di chiara.
Ricoprite una teglia con carta da forno e passatevi sopra con precauzione la pietanza.
Fate scaldare il forno a 200 gradi e cuocete per 45 minuti. Appena accenna a colorire spennellatevi

sopra del rosso d'uovo. Dopo aver tolto la preparazione dal forno, pennellatela con burro fuso. La salsa d'accompagnamento.
Frullate finemente e quindi passate al setaccio funghi, aglio, erba cipollina e vino bianco.
Versate in un pentolino fumetto di pesce, panna liquida e passato di funghi.
Cuocete a fuoco bassissimo, meglio se a bagnomaria, per una decina di minuti. A parte avrete fatto ridurre della metà lo spumante e il Martini Dry.
Togliete il passato dal fuoco e completate con la riduzione e con la panna montata.
Raffinate tutto nel frullatore con tocchetti di burro freddo, aggiungete qualche lamella di tartufo bianco d'Alba e tenete in caldo a bagnomaria.
Servite in salsiera.

Ingredienti per 10 persone

- 600g di salmone fresco in trancio
- 300g di salmone affumicato
- 4 uova sode
- 1 albume d'uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 200g di funghi
- 600g di pasta sfoglia surgelata
- 500g di spinaci
- 200g di riso
- 2 cucchiai di vino bianco secco
- 80g di olio d'oliva extra-vergine
- 60g di cipolla (o scalogno)
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio (spremuto con lo spremiaglio)
- sale
- pepe nero macinato al momento
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 20 cl di panna liquida
- 3 cucchiai di panna da cucina
- 4 cucchiai di panna montata
- per la salsa di accompagnamento:
- 300g di funghi champignon passati finemente
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di erba cipollina
- 2 cucchiai di vino bianco secco
- 15 cl di fumetto di pesce ristretto
- 30 cl di vino spumante italiano metodo classico
- 3 cucchiai di martini dry
- 80g di olio d'oliva extra-vergine delicato (ligure o gardesano)
- 3 cucchiai di panna montata
- 10 cl di panna liquida

Varianti

- Salmone In Crosta
- Salmone In Crosta (2)
- Salmone In Crosta Alla Trevigiana

Ricette simili

- Salmone In Salsa Di Aneto
- Sfoglia Al Salmone
- Spezzatino Di Salmone
- Salmone Con Salsa Verde

- Insalata Di Ostriche E Spinaci

Salmone In Crosta Alla Trevigiana

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Pulire il salmone, diliscarlo ottenendone due baffe, togliere tutte le spine con una pinzetta. Con un coltello abbastanza affilato, toglierli anche la pelle.
Coprire con il cellofan e metterlo in frigorifero.
Lavare ed asciugare il radicchio. Nel frattempo, in una padella con l'olio d'oliva, rosolare il radicchio tagliato a fette di un centimetro circa, per due minuti circa e poi metterlo a scolare in un colino.
Stendere la pasta sfoglia ad un foglio rettangolare dello spessore di due millimetri, adagiarvi sopra una baffa di salmone salato e pepato e con un po' d'aneto (se è fresco ancora meglio).
Mettere il radicchio freddo sopra la baffa e coprire con l'altra salata e pepata.
Chiudere con un lato di pasta sfoglia, spennellare il bordo con l'uovo sbattuto, chiudere l'altro lato e adagiarlo su una teglia spennellata di burro.
Spennellare il salmone avvolto nella sfoglia con l'uovo sbattuto, decorare a piacere. A questo punto cuocere in forno già caldo a 200 gradi per 10 minuti e poi a 160 gradi per altri 30 minuti. Toglierlo dal forno dieci minuti prima di servirlo. Tagliarlo a fette e servirlo con delle patate al burro e prezzemolo.

Ingredienti per 12 persone

- 1 salmone da 3000 g
- 1000g di radicchio di treviso largo
- 500g di pasta sfoglia surgelata
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- burro
- 1 uovo

Ricette simili

- Salmone Grigliato Al Pesto Di Radicchio Trevisano
- Salmone In Crosta
- Calamaretti Al Radicchio
- Sfoglia Al Salmone
- Salmone E Cozze In Crosta Di Sfoglia

Salmone In Salsa Di Aneto

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Il salmone in salsa di aneto è un delizioso secondo di pesce tipico del Giorno del Ringraziamento (Thanksgiving day, 4 luglio), tradizione che si dice essere stata iniziata da Abigail Adams, moglie del secondo Presidente degli Stati Uniti. In una casseruola larga mescolare la cipolla, la fetta di limone, il vino ed il brodo di pesce.

Portare a bollore, far bollire per circa 1 minuto e quindi abbassare la fiamma.

Mettere il salmone nel liquido in cottura e quindi lasciar sobbollire a fuoco lento per circa 10 minuti. Nel frattempo fondere il burro a fiamma bassa in un pentolino; aggiungervi quindi la farina e cuocere a fuoco basso per una paio di minuti. Una volta che è pronto il salmone, prelevare dalla casseruola 1 tazza (25 cl) di brodo e versarlo nel pentolino, lasciando cuocere ed addensare per 3 minuti circa, al termine dei quali abbassare la fiamma. In una terrina battere il tuorlo con la panna (o panna e latte) e versare lentamente il composto nel pentolino; cuocere, senza mai far bollire, per altri due minuti ed al termine salare, pepare ed aggiungere l'aneto.

Togliere dal fuoco.

Prendere i tranci di salmone con una schiumarola o una spatola forata, posarli uno ad uno brevemente su carta da cucina (per asciugarli leggermente), disporre in un piatto e versarvi sopra la salsa.

Servire immediatamente, eventualmente guarnito con rametti di aneto fresco e fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di salmone (tranci da 250g ciascuno)
- 1 cipolla bianca
- 13 cl di vino bianco secco
- 50 cl di brodo di pesce
- 30g di burro
- 2 cucchiai di farina
- 6 cl di panna
- 1 tuorlo d'uovo
- sale
- pepe
- 4 cucchiai di aneto fresco finemente tritato (o 2 cucchiai di aneto secco finemente tritato)
- 1 fettina di limone

Ricette simili

- Salmone All'aneto Al Microonde
- Salmone In Crosta (3)
- Zuppa Di Cozze
- Bisque Di Gamberi
- Insalata Di Capesante O Ostriche

Salmone Marinato

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Pulire un salmone di circa 1000 g e tagliarlo nel senso della lunghezza. Diliscarlo e farcirlo con 2 cucchiai di zucchero miscelati a 1 cucchiaino di sale, 1/2 cucchiaino di pepe e 100 g di aneto fresco tritato.
Avvolgere il salmone in carta di alluminio e farlo marinare per 2 giorni in frigorifero. Quindi lavare, asciugare e spellare il salmone, affettarlo sottilmente e condirlo con succo di limone.
Servire con fette di pane tostato e imburrato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 salmone di 1000 g
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di pepe
- 100g di aneto fresco tritato
- succo di limone
- alcune fette di pane
- burro

Varianti

- Salmone Marinato All'aneto Di Mario

Ricette simili

- Salmone In Salsa Di Aneto
- Salmone Al Profumo Di Aneto
- Salmone In Agrodolce
- Laks
- Salmone Alla Griglia

Salmone Marinato All'aneto Di Mario

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Mescolare da parte zucchero semolato e sale marino, cospargere il salmone con tanto aneto, quindi fare uno strato (su una placca capiente) dell'amalgama sale-zucchero.
Poggiare il salmone cosparso con l'aneto e ricoprirlo col miscuglio rimasto, lasciarlo riposare per 24 ore, quindi levare il salmone da questo miscuglio, sciacquarlo, asciugarlo e servirlo tagliato a sottili fettine accompagnando con chutney di mango ed alcuni crostoni di pane casereccio tostato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filetto di salmone di 2000 g
- 750g di zucchero semolato
- 1250g di sale marino
- abbondante di aneto
- per servire:
- chutney di mango
- alcuni crostoni di pane casereccio tostato

Ricette simili

- Salmone In Agrodolce
- Cocktail Di Gamberi Hawaiano
- Salmone Marinato
- Salmone Al Profumo Di Aneto
- Baccalà In Teglia

Salmone Ubriaco

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Preparate una marinata con il brandy, 2 cucchiai di olio, l'alloro e il pepe in grani e lasciate il salmone a insaporire per almeno due ore.
Cuocete le fette in una teglia con poco olio, salandole leggermente e aggiungendo a poco a poco la marinata filtrata con un colino fine.
Servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di salmone fresco
- 1 bicchiere di brandy
- 4 foglie di alloro
- pepe nero in grani
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Salmone Guarnito
- Marinata Di Salmone
- Tranci Di Tonno Alla Griglia
- Trota Salmonata Alle Erbe
- Spiedini Di Scampi Allo Zenzero

Sarago Al Sale

Secondo di pesce a base di sarago

Ricetta

Il pesce va pulito ma non squamato. Si fa un letto di sale entro una pirofila di forma adeguata, sopra si mette il pesce e poi si copre bene col resto del sale, infine si passa al forno caldo a 200-230 gradi, lasciandolo cuocere per 20 minuti. Si estrae dal forno la pirofila e si spacca la crosta di sale formatasi, togliendo il pesce che, in pezzi o in filetti, si dispone sul piatto di portata, condito con olio d'oliva, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sarago da 1000 g
- 3000g di sale grosso
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Al Sale
- Sarago Aromatico
- Sarago Alle Zucchine
- Pesce Spada Al Pepe Verde
- Spigola Al Sale

Sarago Alle Zucchine

Secondo di pesce a base di sarago

Ricetta

Preparate il brodo: pulite lo scalogno e la carota, metteteli in una pentola con mezzo litro d'acqua, due bicchieri di vino, il mazzetto aromatico, un pizzico di curry, sale e pepe, bollite per mezz'ora. Nel frattempo lavate le zucchine, cuocetele al vapore e tagliatele a rondelle non troppo sottili. In una ciotola amalgamate i tuorli con un cucchiaino di senape e un pizzico di sale, emulsionate con l'olio versato a filo, fino a quando ha raggiunto la consistenza di una crema.
Alleggerite questa salsa incorporandovi un vasetto di yogurth.
Eviscerate il sarago, lavatelo, asciugatelo con molta cura.
Spennellate d'olio un foglio d'alluminio, adagiatevi il pesce e cuocetelo in forno preriscaldato a 180 gradi per mezz'ora e spruzzatelo con il brodo a mano a mano che la pelle asciuga.
Ritirate il recipiente dal forno e lasciate intiepidire. Con delicatezza adagiate il pesce sul piatto da portata, contornatelo con le zucchine, cospargetelo con il cerfoglio fresco tritato.
Servite a tavola con la salsa allo yogurth a parte. Vini di accompagnamento: Lison-Pramaggiore Sauvignon DOC, Montecarlo Bianco DOC, Contessa Entellina Sauvignon DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sarago da 1000 g
- 4 zucchine
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 2 tuorli d'uovo
- 1 vasetto di yogurth
- 1 carota
- 1 scalogno
- cerfoglio
- mazzetto aromatico
- 1 cucchiaio di senape
- 1 pizzico di curry
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- pepe

Ricette simili

- Scampi Alla Salsa Di Curry
- Ostriche Con Lo Zabaglione Salato
- Triglie Al Finocchio (2)
- Sarago Con Funghi
- Insalata Di Ostriche E Spinaci

Sarago Aromatico

Secondo di pesce a base di sarago

Ricetta

Tritate uno spicchio d'aglio con un cucchiaio di aghi di rosmarino, un ciuffo di prezzemolo, un po' di timo e il sale.
Farcite con il trito il sarago e strofinatene un po' sulle branchie.
Sistemate il pesce in una pirofila, salate, pepate, cospargete con un po' di pangrattato e abbondante olio emulsionato con il succo di limone, un po' d'acqua e uno spicchio d'aglio intero.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti. Vini di accompagnamento: Isonzo Tocai Friulano DOC, Bolgheri Bianco DOC, Cirò Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sarago da 1000 g
- abbondante di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- timo
- 1 cucchiaio di aghi di rosmarino
- pangrattato
- succo di limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Branzino Al Forno
- Involtini Di Pesce San Pietro Al Forno
- Dentice Alle Erbe Al Microonde
- Storione Alla Griglia
- Cernia Al Cartoccio (2)

Sarago Arrosto

Secondo di pesce a base di sarago

Ricetta

Lavate il sarago, asciugatelo, praticate dei taglietti nelle parti dove la carne è più spessa e inserite un bastoncino di lardo e un pezzetto d'acciuga.
Spennellate d'olio un foglio d'alluminio, sistematevi il pesce e chiudete il cartoccio.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per mezz'ora senza aprire il cartoccio. A fine cottura togliete il pesce dall'involucro, versate il sugo che si è formato in un padellino: diluitelo con il vino bianco e, a fiamma alta, fatelo ridurre almeno di un terzo.
Ritirate dal fuoco, incorporatevi il burro a pezzetti.
Sistemate il pesce sul piatto da portata, servite con la salsa a parte. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Riesling Italico DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Bianco D'Alcamo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sarago da 1500 g
- 80g di burro
- 50g di filetti d'acciughe
- 30g di lardo
- olio d'oliva
- vino bianco

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Merluzzo In Salsa D'acciuga
- Scaloppe Di Storione Alle Acciughe
- Sarago Alle Zucchine
- Moscardini All'agro

Sarago Con Funghi

Secondo di pesce a base di sarago

Ricetta

Portate a bollore, in una pentola, tre quarti d'acqua, due bicchieri di vino, una cipolla, il succo di un limone, le erbe aromatiche, il sale e il pepe in grani e fate bollire per un quarto d'ora. Immergetevi il pesce e cuocete per 20 minuti, poi sgocciolatelo e filtrate il brodo.
Spellate e diliscate il sarago, dividetelo a pezzi e sistemateli in una pirofila contornando con gli champignon.
Stemperate la maizena con un po' di brodo freddo.
Portate a bollore mezzo litro di brodo, versatevi la maizena e fate addensare mescolando.
Regolate sale e pepe.
Aggiungete un cucchiaio di panna.
Versate la salsa sul pesce e sui funghi, fate gratinare in forno a 180 gradi per circa 10 minuti. Vini di accompagnamento: Alto Adige Chardonnay DOC, Vernaccia Di San Gimignano DOCG, Castel Del Monte Pinot Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sarago da 800 g
- 250g di funghi champignon
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1 cipolla
- 1 limone
- maizena
- 1 cucchiaio di panna
- timo
- basilico
- cerfoglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Anguilla Verde
- Rombo Allo Spumante
- Salmone Al Sale Con Champignon
- Anguille Alla Bretone
- Sarago Alle Zucchine

Sarde A Beccafico

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Tagliate la testa alle sarde, apritele e levate la lisca, in modo che ogni sarda divenga piatta. Lavatele ed asciugatele con carta da cucina.
Mescolate bene il formaggio, il pangrattato il prezzemolo e l'aglio ben tritati, il sale ed il pepe, infine aggiungete un uovo e rimescolate ancora.
Prendete poi una sarda (aperta) stendetevi un po' dell'impasto e sovrapponetevi un altra sarda (imbottite insomma due sarde con l'impasto).
Passate sui bordi un po' dell'altro uovo che avrete sbattuto a parte e procedete così fino alla fine.
Mettete l'olio in una padella, quando sarà ben calda metteteci le sarde preparate rigirandole più volte. A cottura ultimata togliete dall'olio, mettetele in un vassoio, contornatele di spicchi di limone, spruzzatele di origano, servitele bene calde.

Ingredienti per 5 persone

- 1000g di sarde fresche
- 20g di formaggio pecorino grattugiato
- 2 uova
- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 10g di pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Sarde A Beccafico (2)
- Sarde A Beccafico (3)
- Sarde A Beccafico Alla Palermitana

Ricette simili

- Sarde Ripiene
- Sarde Ripiene Alla Siciliana
- Sarde De Zia Ilaria
- Tortino Di Sarde E Patate
- Sarde Fritte

Sarde A Beccafico (2)

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Private le sarde di interiora, testa e lisca; lavatele; asciugatele con un canovaccio e mettetele in una terrina con un bicchiere di aceto. Lasciatele marinare per un paio d'ore poi sgocciolatele. Mettetele aperte in un piatto e spolveratele con il formaggio mescolato con due spicchi di aglio e un cucchiaio di prezzemolo tritati, sale e pepe. Ridategli la forma originale premendole tra i palmi delle mani e passatele nell'uovo battuto salato e pepato, nel pangrattato e friggetele in abbondante olio caldo. Scolatele ben dorate e servitele guarnite con spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sarde freschissime
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 2 uova
- 1 bicchiere di aceto di vino
- pangrattato
- alcuni spicchi di limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Sarde A Beccafico
- Sarde A Beccafico (3)
- Sarde A Beccafico Alla Palermitana

Ricette simili

- Sarde Fritte
- Sarde In Teglia
- Sarde Ripiene
- Alici Al Forno
- Sarde In Saor (2)

Sarde A Beccafico (3)

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Se possibile, chiedete al pescivendolo di spinarvi, pulirvi le sarde e aprirle come un libro. A parte preparate l'impasto con cui le farcirete mescolando bene in una ciotola la mollica, il pecorino, l'uvetta, i pinoli, un po' di sale, il succo del limone e un pizzico di zucchero (che creerà un appetitoso effetto agrodolce).

Mettete l'impasto nelle sarde (circa un cucchiaio per una), richiudete e fatele grigliare. Se non disponete di griglia potete farle andare in una padella antiaderente unta d'olio (mettete un po' d'olio e poi passate la carta da cucina sulla padella in modo che rimanga appena unta). Quando le sarde sono abbrustolite da entrambi i lati, disponetele su un piatto da portata versandoci sopra un gustoso sughetto salmoriglio. Si prepara mescolando limone, olio, sale, pepe, arricchiti da uno spicchi d'aglio, un po' di prezzemolo tagliato fine e, se si trova, della mentuccia.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di sarde
- 2 cucchiai di mollica di pane duro (possibilmente casereccio)
- 2 cucchiai di formaggio pecorino grattugiato
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1 limone
- sale
- 1 presa di zucchero

Varianti

- Sarde A Beccafico
- Sarde A Beccafico (2)
- Sarde A Beccafico Alla Palermitana

Ricette simili

- Sarde A Beccaficu Alla Palermitana
- Baccalà In Teglia
- Sarde In Teglia Con Uvetta E Pinoli
- Sarde In Saor
- Sarde Ripiene

Sarde A Beccafico Alla Palermitana

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Svuotate le sarde, privatele di testa e lisca e lavatele. In padella in mezzo bicchiere di olio, fate dorare il pangrattato, quindi mettetelo in una terrina e mescolatelo con le acciughe dissalate e diliscate, un cucchiaino di prezzemolo tritato, i pinoli, l'uvetta sultanina ammorbidita in acqua tiepida e strizzata, un poco di sale e di pepe. Con questa farcia riempite le sarde e adagiatele su una teglia unta di olio e tra l'una e l'altra mettete una fogliolina di alloro.
Mettete sale, un poco di olio, il pangrattato rimasto e cuocete in forno caldo per 30 minuti circa.
Servirete le sarde alla palermitana dopo averle spruzzate con un poco di succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sarde freschissime
- 6 acciughe salate
- 150g di pangrattato
- 50g di pinoli
- 50g di uvetta sultanina
- prezzemolo
- alloro
- succo di limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sarde In Teglia Con Uvetta E Pinoli
- Sarde A Beccaficu Alla Palermitana
- Sarde In Saor (2)
- Sarde A Beccafico (2)
- Sarde Fritte

Sarde A Beccaficu Alla Palermitana

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Squamate le sarde con un coltello o con l'apposito attrezzo, tenendole sotto l'acqua, poi pulitele. Apritele a metà dal lato del ventre, lasciandole unite sul dorso: con una leggera pressione delle dita levate la lisca centrale con attaccata la testa e i visceri, lavatele di nuovo, asciugatele su carta assorbente.
Potete metterle a macerare nell'aceto per un paio di ore, se preferite togliere un po' del sapore forte delle sarde.
Lavate l'uvetta e fatela ammorbidire in acqua tiepida per una decina di minuti.
Mettete la cipolla in una padella con un cucchiaio di olio e qualche cucchiaio di brodo. Salatela e fatela cuocere per una decina di minuti su fuoco basso, facendo attenzione che non prenda colore e bagnandola con brodo caldo. Appena la cipolla si sarà ammorbidita e avrà assorbito buona parte del liquido, aggiungete l'uvetta scolata, strizzata e asciugata, i pinoli e lasciate insaporire il tutto per alcuni minuti. In una padellina preferibilmente antiaderente mettete il pangrattato (meno un cucchiaio) e tostatelo rimescolando in continuazione. Unitelo al sugo di cipolla, togliete dal fuoco, lasciate intiepidire, aggiungete il pecorino, condite con due cucchiai di olio e regolate di sale. 4) Allineate sul piano di lavoro le sarde diliscate ben asciugate con la parte interna rivolta verso l'alto. Salatele leggermente, distribuitevi il ripieno e arrotolatele su se stesse a partire dalla testa e terminate con la coda. Disponetele in una teglia unta di olio le une vicino alle altre per evitare che si srotolino e, tra un involtino e l'altro, inserite una foglia di alloro.
Potete anche fissare ogni involtino con uno stecchino.
Spolverizzate la superficie con il pangrattato tenuto da parte, irrorate con un filo di olio e trasferite la teglia in forno già caldo a 180 gradi.
Lasciate cuocere da un minimo di 10 minuti a un massimo di 20 a seconda della dimensione delle sarde. Servitele calde o tiepide.

Ingredienti per 4 persone

- sarde
- aceto di vino
- uvetta sultanina
- 1 cipolla
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- alcuni cucchiai di brodo
- sale
- pinoli
- pangrattato
- formaggio pecorino

Ricette simili

- Sarde A Beccafico (3)
- Sarde In Saor
- Sarde In Teglia Con Uvetta E Pinoli
- Sarde A Beccafico Alla Palermitana
- Sarde In Saor (2)

Sarde Agli Aromi

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Pulite le sarde togliendo la testa e gli intestini, poi mettetele in una pirofila disponendole a raggiera
In una ciotola battete il succo del limone con l'olio, l'origano, i semi di finocchio, sale e pepe.
Versate la salsina sulle sarde, infine cuocetele in forno già caldo a 200 gradi per 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sarde
- 1 limone
- 1 pizzico di origano
- 1 pizzico di semi di finocchio
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sarde Al Finocchio Selvatico
- Branzino Ai Semi Di Finocchio
- Tonnetto In Salsa
- Carpa Regina
- Sarde In Saor (2)

Sarde Al Finocchio Selvatico

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

In una pirofila rosolate l'aglio tritato con un po' d'olio, sopra disponetevi a strati le sarde pulite.
Condite con sale, pepe, semi di finocchio, una spruzzata di vino bianco.
Cuocete in forno a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di sarde
- semi di finocchio selvatico
- 1 spruzzata di vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Spada Al Finocchio Selvatico
- Sarde Agli Aromi
- Anguilla Verde
- Sarde In Saor (2)
- Spigola Arrosto Alla Ligure

Sarde Al Forno

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Mettete i filetti a marinare in olio aromatizzato con rosmarino, aglio, sale e pepe.
Passate i filetti nel pangrattato e disponeteli in una teglia da forno leggermente unta.
Coprite con il liquido della marinata e cuocete per 10 minuti in forno già caldo a 210 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di sarde
- rosmarino
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 2 spicchi di aglio

Ricette simili

- Nasello Al Rosmarino
- Grigliata Di Sarde
- Rombo Alle Zucchine
- Involtini Di Pesce San Pietro Al Forno
- Sarde Grigliate

Sarde Al Timo

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Privare le sarde della testa e della spina centrale senza dividerle.
Passare ogni sarda prima in un velo di farina, poi nelle uova sbattute con sale e buccia di limone e infine nel pangrattato mescolato al timo.
Friggere i pesci in olio caldissimo, scolarli su carta assorbente da cucina e servirli con spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di sarde
- 2 uova
- farina
- 100g di pangrattato fine
- 1 cucchiaio di timo secco
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Sarde Fritte
- Sarde A Beccafico (2)
- Sarde Ripiene
- Sarde Grigliate
- Sarde De Zia Ilaria

Sarde All'arancio E Mandorle In Agrodolce

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Rosolare le sarde con olio e cipolla, bagnarle con il cognac, aggiungere il succo di 1/2 arancia e finire la cottura.
Tagliare delle fettine di arancia e caramellarle con zucchero e mandorle a fettine.
Servire spolverando con prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di sarde
- 1 arancia
- 50g di mandorle
- 1/2 di cipolla
- zucchero
- cognac
- prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Sarde Allo Zafferano
- Sarde Alla Livornese Con Polenta
- Dentice In Salsa Di Mandorle
- Sarde Agli Aromi
- Crostini Di Pesce

Sarde Alla Brace

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Passate le sarde lavate ed asciugate in un piatto con un po' d'olio quindi disponetele su una graticola che metterete sul fuoco.
Cospargete di sale e pepe. Dopo un po' rivoltatele. Servitele ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sarde
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sarde Al Forno
- Grigliata Di Sarde
- Tortino Di Sarde E Patate
- Sarde Agli Aromi
- Crostini Di Pesce

Sarde Alla Livornese Con Polenta

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Sfilettare le sarde.
Rosolare la cipolla, unirvi le sarde infarinate, salare, pepare e bagnare con il vino.
Unire il pomodoro a cubetti e cuocere per 5 minuti.
Fare la polenta versando lentamente la farina in acqua bollente salata con olio.
Servire le sarde con il sugo, spolverare di prezzemolo e accompagnare con la polenta.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di sarde
- 1 pomodoro
- 1/2 di cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 100g di farina di mais
- olio d'oliva extra-vergine
- farina
- sale
- pepe
- prezzemolo

Ricette simili

- Sarde Allo Zafferano
- Sarde In Saor (2)
- Gamberoni Baltimora
- Agghiotta Di Pesce Spada
- Nasello Al Limone (2)

Sarde Alle Olive

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Diliscate le sarde, eliminate le teste. Mettetele in una teglia con un po' d'olio e sopra distribuite una salsa fatta con origano, olive tritate, olio, sale.
Cuocete in forno a 200 gradi per un quarto d'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sarde
- origano
- 100g di olive verdi
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Sarde Ripiene Alla Siciliana
- Merluzzo Alla Siciliana
- Pesce Spada Gratinato Alla Calabrese
- Sarde Agli Aromi
- Cernia Al Limone

Sarde Allo Zafferano

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Eviscerare le sarde, lavarle e asciugarle su un panno; ricomporle. Far appassire a fuoco dolce con l'olio la cipolla affettata sottilmente; quando prende colore unirvi una tazza d'acqua calda in cui sia stato sciolto lo zafferano.
Togliere dal fuoco e deporvi le sarde.
Aggiustare di sale e pepe, cospargere con prezzemolo tritato, coprire e cuocere a fuoco lento per 15 minuti.
Servire tiepide con prezzemolo fresco.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sarde freschissime
- 1 cipolla di tropea grande
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- zafferano
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Sarde In Saor (2)
- Seppie Al Nero
- Sarde Alla Livornese Con Polenta
- Zuppa Di Cozze (4)
- Alici Marinate (4)

Sarde De Zia Ilaria

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Pulite le sarde dalle interiora, lavatele, asciugatele.
Grattugiate il pecorino e mescolatelo alle acciughe, tritando fino a farne una poltiglia.
Mettete un po' di questo ripieno in ogni sarda.
Sbattete le uova con un po' di sale e passatevi le sarde, girandole poi nel pangrattato al quale avrete mescolato un pizzico di sale.
Mettete abbondante olio in una padella e quando è bollente buttatevi le sarde. Doratele da entrambi i lati, toglietele e mettetele ad asciugare su un foglio. Secondo i gusti, disposte sul piatto di portata ben calde, possono ancora essere spruzzate con un poco di sale.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sarde
- 100g di formaggio pecorino sardo fresco
- 50g di acciughe dissalate
- 2 uova
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Conchiglie St. Jacques Gratinate
- Sarde A Beccafico
- Sarde A Beccaficu Alla Palermitana
- Nasellini Fritti
- Sarde A Beccafico Alla Palermitana

Sarde Fritte

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Pulire le sarde, eliminare le teste e le spine centrali senza dividere i filetti. Lavarle e tenerle per 30 minuti coperte di acqua acidulata con 2 cucchiai di aceto.
Sbattere le uova e incorporare un trito di aglio e prezzemolo, sale e pepe. Scolarle, asciugarle, passarle in un velo di farina, poi nelle uova e infine nel pangrattato. Friggerle in abbondante olio. Scolarle e servirle caldissime.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di sarde freschissime
- 2 uova
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 spicchio di aglio
- farina
- pangrattato
- 2 cucchiai di aceto di vino
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Sarde A Beccafico (2)
- Sarde In Teglia
- Sarde A Beccafico Alla Palermitana
- Sarde In Saor (2)
- Sarde A Beccafico

Sarde Grigliate

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Pulite le sarde: eliminate le teste e tirate via, insieme con esse, le interiora. Lavatele e asciugatele, tamponandole con carta bianca da cucina e stendetele su un piatto, in uno strato solo.
Preparate un trito con una manciatina delle tre erbe indicate, quindi usatelo per cospargere i pesci. Salateli e pepateli: lasciateli marinare per 10 minuti. Disponeteli sulla griglia e cuoceteli per circa 3 minuti per lato.
Servite le sarde guarnite con fette di pomodoro e succo di limone.
Accompagnate con una salsina preparata mescolando prezzemolo, aglio, olio d'oliva, sale, pepe.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di sarde
- rosmarino
- salvia
- timo
- 1/2 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- pomodoro
- limone

Ricette simili

- Pescatrice Al Limone Con Salsa Alle Cozze
- Dentice Alle Erbe Al Microonde
- Trotelle In Carpione
- Polpo Alla Galiziana
- Pesce Spada Agli Aromi (2)

Sarde In Saor

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Le sarde vanno fritte e una volta sgocciolate dall'olio di frittura, vanno messe a bagno in poco aceto e nelle cipolle tagliate a fette (anche grosse), si aggiunge il sale, i pinoli e l'uvetta. Il tutto va lasciato a macerare per almeno due giorni (ma più ci stanno meglio è), e poi sono un antipasto perfetto e appetitoso.

Ingredienti per 4 persone

- sarde
- cipolle bianche
- farina per l'impanatura
- olio per friggere
- poco di aceto di vino bianco
- sale
- pinoli
- uvetta sultanina

Varianti

- Sarde In Saor (2)

Ricette simili

- Sogliole In Saor
- Sgombri In Carpione
- Sarde A Beccaficu Alla Palermitana
- Sarde In Teglia Con Uvetta E Pinoli
- Sarde A Beccafico Alla Palermitana

Sarde In Saor (2)

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Squamate le sarde raschiandole leggermente con un coltellino, togliete loro la testa prendendola fra due dita e tirandola in avanti: in questo modo verranno via anche le interiora.
Tagliate anche le pinne quindi lavatele e asciugatele con la carta da cucina.
Sciacquate l'uvetta con acqua tiepida e mettetela a rinvenire nel vino bianco.
Riempite per metà la padella dei fritti con l'olio e fatelo scaldare.
Infarinate i pesciolini e, quando l'olio è ben caldo, metteteli in padella lasciandoli dorare dalle due parti quindi tirateli su e appoggiateli su un doppio foglio di carta da cucina che assorbirà l'unto in eccesso. Via via che le sarde sono pronte spolveratele di sale e tenetele da parte cambiando eventualmente la carta su cui sono appoggiate.
Spellate le cipolle e affettatele sottili.
Scaldate i due cucchiai d'olio in una padella antiaderente e fatevi appassire le cipolle, mescolandole spesso. Quando saranno trasparenti e cominceranno a prendere colore, bagnatele con l'aceto e unitevi il pepe, il coriandolo e i chiodi di garofano.
Fate bollire per due o tre minuti e spegnete la fiamma. In una piccola terrina formate uno strato di sarde, copritele con parte delle cipolle e cospargetele con parte dei pinoli e dell'uvetta sgocciolata e asciugata.
Continuate a formare gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti e terminate con uno strato di cipolle.
Versate su tutto la salsa di aceto quindi coprite la terrina con pellicola trasparente e fate riposare la preparazione per almeno 24 ore prima di consumarla. Conservatela nella parte meno fredda del frigorifero togliendola qualche ora prima di servirla. Il saor è una tipica preparazioni della Laguna Veneta che risale al tempo in cui, in assenza di frigoriferi, c'era la necessità di mascherare l'odore non proprio gradevole del pesce poco fresco. Si preparano nello stesso modo anche le acciughe e le piccole sogliole da frittura. E' un piatto veramente squisito che consigliamo di preparare in abbondanza perché dopo due o tre giorni, quando i sapori si sono ben amalgamati, risulta ancora migliore.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di sarde freschissime
- 50g di uvetta sultanina
- 50g di pinoli
- 400g di cipolle bianche (2 cipolle da 200 g)
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- olio per friggere
- 30 cl di aceto di vino bianco
- 1 manciata di farina
- alcuni grani di pepe
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 3 chiodi di garofano
- 1 cucchiaino di semi di coriandolo
- sale

Varianti

- Sarde In Saor

Ricette simili

- Sogliole In Saor
- Sgombri In Carpione
- Zuppa Di Cozze (4)
- Sarde A Beccafico Alla Palermitana
- Aringhe Marinate

Sarde In Teglia

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Pulite le sarde, tagliate loro la testa, eliminate la lisca e apritele a metà senza dividerle. Spruzzatele di aceto e pepatele.
Tritate il prezzemolo e l'aglio, distribuitelo all'interno delle sarde e richiudetele pressando le due parti.
Passate i pesci nella farina, nell'uovo salato, nel pangrattato e disponetele in una teglia ben oleata.
Fate dorare mezz'ora in forno a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di sarde
- 1 spicchio di aglio
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere di vino
- aceto di vino
- prezzemolo
- olio d'oliva
- pangrattato
- sale
- pepe

Varianti

- Sarde In Teglia Con Uvetta E Pinoli

Ricette simili

- Sarde Fritte
- Sarde A Beccafico (2)
- Cotolette Di Palombo
- Sarde A Beccaficu Alla Palermitana
- Cozze Gratinate (2)

Sarde In Teglia Con Uvetta E Pinoli

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Tostare il pangrattato in poco olio in una padella antiaderente.
Grattugiare la scorza del limone e spremerne il succo.
Mescolare in una terrina il pangrattato, l'uvetta, i pinoli, 1 cucchiaino di scorza di limone.
Sistemare le sarde in una tortiera unta, salarle, peparle, versarvi sopra qualche cucchiaio di succo di limone e 1 filo d'olio e coprirle quindi con il misto di pangrattato.
Infornare in forno già caldo a 200 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sarde già pulite e aperte a libro
- 1 tazza di pangrattato
- 1 manciata di uvetta sultanina ammollata
- 1 manciata di pinoli
- 1 limone
- 1 filo di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sarde A Beccafico Alla Palermitana
- Sarde A Beccaficu Alla Palermitana
- Totani Con Erbette
- Sarde A Beccafico (3)
- Sarde In Saor

Sarde Ripiene

Secondo di pesce a base di sarde fresche

Ricetta

Aprite le sarde, togliete la testa e la spina ma senza staccare i filetti.
Preparate un ripieno amalgamando in una ciotola il prezzemolo tritato, la mollica bagnata nel latte e ben strizzata, il formaggio, il rosso di un uovo, sale e pepe.
Appoggiate sul tavolo una sarda aperta, spalmatevi sopra parte del composto e richiudetela a portafoglio con una seconda sarda.
Riempite tutti i pesci riunendoli così a due a due, infarinateli, passateli nell'uovo battuto (un rosso e due albumi) e nel pangrattato.
Friggete in olio a temperatura moderata e servite i pesci caldi scolati su cartapaglia ed accompagnati da fette di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di sarde fresche
- 2 uova
- mollica di pane raffermo
- poca di farina bianca
- poco di latte
- 2 cucchiai di formaggio grattugiato
- 1 manciata di foglie di prezzemolo
- sale
- pepe
- pangrattato
- olio per friggere

Varianti

- Sarde Ripiene Alla Siciliana

Ricette simili

- Sarde A Beccafico
- Cozze Ripiene (2)
- Capesante Fritte
- Sarde A Beccafico (3)
- Sarde A Beccafico (2)

Sarde Ripiene Alla Siciliana

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Svuotate i pesci, eliminando testa e lische con attenzione per non romperli. Lavateli e asciugateli.
Snocciolate le olive, lavate e strizzate i capperi, sbucciate i pomodori, privateli dei semi e tritate tutto insieme a due spicchi di aglio ed un cucchiaio di prezzemolo.
Mescolate il trito con il pecorino e farcite le sarde che adagerete in una teglia unta di olio.
Mettete sale, pepe e olio, poi cuocetele in forno caldo per circa 20 minuti.
Servirete le sarde ripiene nel recipiente di cottura guarnite con cespi di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sarde
- 300g di pomodori maturi
- 50g di olive verdi
- 30g di capperi
- 50g di formaggio pecorino grattugiato
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- per guarnire:
- alcuni cespi di prezzemolo

Ricette simili

- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Sarde A Beccafico
- Aguglia Alla Sicula
- Pesce Spada Al Pomodoro (2)
- Pesce Spada Alla Golosa

Sardelle Al Profumo D'alloro

Secondo di pesce a base di sardelle

Ricetta

Lavare e diliscare le sardelle privandole della testa e aprendole a metà. Asciugarle e dopo averle richiuse sistemarle una vicino all'altra in una pirofila unta d'olio.
Aggiustare di sale e pepe e ricoprirle con foglie di alloro.
Preparare un composto di pangrattato e olio e coprirvi le sardelle. Spruzzarvi l'aceto e infornare a 200 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sardelle
- 150g di pangrattato
- 15 foglie di alloro fresco
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di mele
- sale marino integrale
- pepe bianco

Ricette simili

- Nasello Al Gratin
- Stocco In Agrodolce
- Polpo Affogato
- Stoccafisso Agli Odori
- Pesce Spada Agli Aromi (2)

Sardelle In Saor

Secondo di pesce a base di sardelle

Ricetta

Pulite le sardelle, privatele di testa ed interiora, lavatele e asciugatele. Passatele nella farina e friggetele in olio ben caldo. Le sgocciolerete dorate da ambo i lati.
Fate un soffritto con la cipolla e l'olio; aggiungete un bicchiere abbondante di aceto fate amalgamare e spegnete il fuoco. In un recipiente non ossidabile, disponete le sardelle a strati; bagnate ogni strato con cucchiaiate di marinata sino ad esaurimento degli ingredienti.
Potrete consumare le sardelle in saor (in carpione) dopo 24 ore sino a 10/12 giorni.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sardelle
- 150g di cipolle
- farina bianca
- aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sardelle Al Profumo D'alloro
- Sogliole In Saor
- Sarde In Saor (2)
- Sgombri In Carpione
- Tonno In Agrodolce

Sardine A Beccafico

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Aprite le sardine con un paio di forbici lungo l'addome, eliminatene le interiora, lavatele velocemente sotto l'acqua corrente ed asciugatele accuratamente con un foglio assorbente.
Tagliate le teste e le pinne, escluse quelle della coda.
Afferrate con l'indice e il pollice la lisca e staccatela dolcemente.
Appoggiate le sardine sul piano di lavoro con la pelle rivolta verso il basso.
Sbucciate quindi lo spicchio d'aglio e schiacciatelo.
Scaldate tre cucchiai d'olio in una casseruola. Fatevi rosolare la cipolla e l'aglio.
Prendete due sardine già pulite e privatele delle pinne caudali. Mettetele nella casseruola, sminuzzatele e rosolatele.
Aggiungete il prezzemolo tritato e il pane sbriciolato e regolate di sale e pepe.
Lasciate rosolare gli ingredienti per 3-4 minuti a calore moderato, mescolando costantemente. Infine allontanate la casseruola dal fuoco.
Tagliate grossolanamente i pinoli e amalgamateli con il formaggio grattugiato al soffritto.
Farcite le sardine con l'impasto ottenuto, appoggiandolo sulla parte più larga delle sardine. Arrotolatele accuratamente verso la coda, prestando attenzione che non fuoriesca la farcitura.
Scaldate poi il restante olio d'oliva in una pirofila e disponetevi le sardine in un solo strato.
Cuocete nel forno, precedentemente scaldato a 200 gradi, per 12-15 minuti.
Servite le sardine caldissime.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di sardine fresche
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di brunoise di cipolla
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 150g di pane sbriciolato
- sale
- pepe fresco
- 50g di pinoli
- 100g di formaggio pecorino grattugiato
- 2 cucchiai di olio d'oliva per ungere la pirofila

Ricette simili

- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Astice All'armoricana
- Sarde A Beccafico
- Sardine Con Carciofi
- Omelette Ai Frutti Di Mare

Sardine Al Basilico

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Aprite le sardine e spinatele lasciandole unite sul dorso, lavatele, asciugatele. Allineatele su un piatto fondo.
Emulsionate l'olio con il succo di limone, sale e pepe e versate sulle sardine.
Coprite e fate marinare 24 ore in frigo.
Sgocciolate le sardine e conservate la marinata.
Preparate la salsa: nel frullatore mettete tuorlo, aceto, acciughe, basilico e marinata.
Frullate a bassa velocità.
Passate le sardine sul piatto da portata, guarnitele con i peperoni e le olive tagliati a pezzi e foglioline di basilico.
Irrorate con la salsa e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di sardine
- 2 peperoni rossi
- 10 olive nere
- succo di limone
- basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- per la salsa:
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 3 filetti d'acciughe sott'olio
- 5 foglie di basilico

Ricette simili

- Sardine In Bellavista
- Sardine Fresche Sott'olio
- Merluzzo Al Forno (2)
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Pesce Spada In Salsa Piccante

Sardine Al Forno

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Scolare bene le sardine, asciugarle con carta assorbente da cucina poi aprirle a libro per estrarre la lisca centrale, richiuderle e allinearle sul fondo di una pirofila imburrata. Distribuirvi sopra i capperi, irrorarle con il succo di limone, salarle, cospargerle di prezzemolo e di scaglie di formaggio e spolverizzarle con il pangrattato. Irrorarle con 30 g di burro fuso e metterle in forno caldo a 200 gradi per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di sardine sott'olio grandi
- 1/2 di limone
- pangrattato
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto
- 50g di formaggio emmenthal
- prezzemolo tritato
- burro
- sale

Ricette simili

- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Pesce Finto
- Sardine Al Gratin
- Cozze Fritte Ripiene
- Gamberoni Ai Capperi

Sardine Al Gratin

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

In una ciotola strofinata con aglio preparare un trito di prezzemolo, capperi, olive; amalgamarlo con un po' di olio, aggiustare di sale.
Pulire e diliscare le sardine, lavarle e farle sgocciolare.
Mettere in ciascuna delle sardine un po' di trito e ricomporla. Adagiarle in una pirofila oliata, condire con poco sale, succo di limone, olio; spolverizzare col pangrattato.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sardine
- 40g di capperi
- 40g di olive nere
- prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine
- poco di sale marino
- pangrattato
- 1/2 di limone
- aglio

Ricette simili

- Aguglia Alla Sicula
- Calamari Ripieni (2)
- Stoccafisso All'anconetana
- Branzino Ripieno (2)
- Merluzzo Al Forno (2)

Sardine Al Rosmarino

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Pulite, aprite, diliscate le sardine. Così preparate a costolettina sistematele a strati in un tegame mettendo fra strato e strato un trito abbondante di fogliette di rosmarino e poco aglio, olio, sale e pepe.
Cuocete piano per una decina di minuti; bagnate con una cucchiaiata di aceto forte e completate la cottura per altri dieci minuti. Queste saporitissime sardine si mangiano fredde. Ottime anche come antipasto.

Ingredienti per 4 persone

- 900g di sardine
- rosmarino
- poco di aglio
- olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino forte
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sardine Alla Marinara
- Agoni In Carpione (2)
- Sardine Saporite
- Sardine Grigliate
- Tonno All'aceto

Sardine Alla Griglia

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Eviscerate le sardine, togliete loro la testa e la coda, diliscatele, apritele a libro. Lavatele e asciugatele delicatamente. Spennellatele con l'olio e disponetele in forno sulla griglia bollente per 4-5 minuti. In una ciotola preparate una salsa piccante emulsionando mezzo bicchiere d'olio, il succo di un limone, mezzo peperoncino rosso e mezzo spicchio d'aglio tritati, un cucchiaino di salsa Worcester, sale e pepe, amalgamate gli ingredienti. Quando le sardine sono cotte mettetele sul piatto da portata. Servitele con la salsa a parte. Vini di accompagnamento: Friuli Latisana Tocai Friulano DOC, Colli Di Luni Bianco DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sardine
- 1 limone (succo)
- 1/2 di peperoncino rosso
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- 1/2 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sogliolette Crude Al Peperoncino
- Cocktail Di Gamberi
- Sardine Al Basilico
- Sardine Arrotolate
- Pesce Fritto

Sardine Alla Marinara

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Pulite le sardine, apritele, diliscatele.
Tritate gli aghi di tre rametti di rosmarino con uno spicchio d'aglio.
Disponete il pesce in un tegame appena velato d'olio. Disponetevi due strati di sardine inframmezzandoli con il trito aromatico, cospargete anche un po' di origano, versate a filo alcuni giri d'olio e salate.
Cuocete per 15 minuti.
Spruzzate un cucchiaio d'aceto forte e completate la cottura. Queste sardine si servono fredde. Vini di accompagnamento: Trebbiano Di Romagna DOC, Marino DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sardine
- 3 rametti di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- origano
- olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino forte
- sale

Ricette simili

- Sardine Al Rosmarino
- Agoni In Carpione (2)
- Sardine Saporite
- Sardine Grigliate
- Tonno All'aceto

Sardine Alle Verdure

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Pulire e diliscare le sardine. Disporle in un solo strato in una pirofila.
Salare, pepare, irrorare con olio d'oliva, unire 20 g di burro e un trito di prezzemolo. Far rosolare a fiamma viva per 10 minuti, quindi grattugiare sulle sardine le zucchine e distribuirvi gli spinaci tritati.
Cospargere con il rimanente burro e mettere in forno caldo a 200 gradi per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 70g di burro
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 2 zucchine
- 100g di spinaci lessati
- sale
- pepe
- 1000g di sardine

Ricette simili

- Calamari Ripieni (8)
- Sardine A Beccafico
- Sardine Ripiene
- Crispeddi Di Muccu
- Sardine Arrotolate

Sardine Allo Scalogno

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Pulite, aprite, diliscate le sardine. Passatele prima nella farina e poi nell'uovo. In un tegame scaldate un bicchiere d'olio e friggetevi le sardine per 5 minuti o più secondo la grandezza. Intanto lavate il prezzemolo, sbucciate gli scalogni, tritate tutto molto finemente e mescolate con mezzo bicchiere d'aceto bianco.
Salate e pepate.
Sgocciolate le sardine fritte, asciugatele bene su carta assorbente da cucina, disponetele su un piatto da portata e servitele con la salsa allo scalogno a parte. Vini di accompagnamento: Breganze Pinot Grigio DOC, Verdicchio Di Matelica DOC, Etna Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sardine
- 4 scalogni
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco
- farina
- prezzemolo
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Platessa Marinata
- Anguilla Con Le Verze
- Luccio Al Burro Bianco
- Sardine Saporite
- Sardine Al Rosmarino

Sardine Arrotolate

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Spellate i pomodori, divideteli a spicchi, togliete i semi.
Sfilettate le sardine lasciando loro la pelle. Apritele a metà senza dividere il dorso. Su ognuna adagiate un filetto d'acciughe e uno spicchio di pomodoro. Arrotolatele e fermatele con uno stecchino. In una ciotola mescolate pane, prezzemolo e spicchio d'aglio tritati, sale e pepe; ammorbidite con un filo d'olio.
Ungete un tegame e disponetevi i rotolini, cospargeteli con il composto di pane facendolo aderire bene.
Irrorate con un filo d'olio e spruzzate con il succo di mezzo limone.
Coprite e cuocete mezz'ora a fuoco basso.

Ingredienti per 6 persone

- 20 di sardine
- 20 di filetti d'acciughe
- 3 pomodori
- prezzemolo
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 di limone (succo)
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Gratinati Al Pomodoro
- Sardine Al Basilico
- Dentice Alla Veneta
- Merluzzo Al Forno (2)
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)

Sardine Con Carciofi

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Mondare i carciofi, tagliarli a spicchi e porli in acqua acidulata con limone per 30 minuti.
Pulire le sardine, eliminare la testa, lavarle e asciugarle.
Fare un trito con aglio e prezzemolo. In una teglia unta disporre uno strato di sardine e coprirle con parte del trito, una manciata di pangrattato e un filo d'olio; fare un altro strato di sardine, trito, pangrattato e olio.
Coprire con i carciofi, irrorare con olio e succo di limone e infornare a 190 gradi per 30 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di sardine fresche
- 500g di carciofi
- prezzemolo
- pangrattato
- limoni
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Tartara Di Pesci Ai Kiwi
- Aliciotti Con Carciofi
- Sardine A Beccafico
- Sardine Arrotolate
- Sardine Al Gratin

Sardine Fresche Sott'olio

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Sbattete insieme olio, succo di limone e sale.
Pulite le sardine, disponetele su un piatto da portata, conditele con la salsa e lasciatele macerare un giorno.
Rassodate le uova e tritatele finemente e cospargetele sulle sardine.
Disponete a raggiera i peperoni tagliati a listarelle e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sardine
- 3 uova sode
- 3 peperoni arrosto
- prezzemolo
- basilico
- succo di limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sardine Al Basilico
- Aragostine Alla Matador
- Dentice Freddo In Salsa
- Sardine Arrotolate
- Crispeddi Di Muccu

Sardine Grigliate

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Preparate una brunoise con il peperone già pulito, mettetela in una ciotola con le erbe, l'aglio schiacciato e l'olio d'oliva, mescolate e lasciate marinare per 30 minuti.
Pulite il pesce, eliminatene le pinne eccetto quelle della coda, quindi eviscerateIo. Per inciderne l'addome usate un paio di piccole forbici.
Lavate le sarde sotto un leggero getto d'acqua fredda e asciugatele con alcuni fogli di carta assorbente. Disponetele in una fondina, copritele con la marinata e lasciate riposare per 1 ora.
Salate e pepate le sarde e cucinatele sulla griglia a 15 cm di distanza dalla brace, per 2-3 minuti da entrambi i lati. Servitele calde con una salsa fredda a piacere.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 di peperone rosso
- 2 cucchiai di prezzemolo, salvia e rosmarino tritati
- 1 spicchio di aglio
- 12 cucchiai di olio d'oliva
- 16 di sardine (80g ognuna)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bistecche Di Tonno
- Peperonata Con Sapore Di Mare Al Microonde
- Pesce Spada Alla Griglia
- Trotelle Al Rosmarino
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi

Sardine Impanate

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Pulite, aprite, diliscate le sardine. Passatele nella farina, poi nell'uovo sbattuto con un po' di sale, infine nel pangrattato. Friggetele in olio caldissimo ma non fumante, per circa 7 minuti voltandole una sola volta. Sgocciolatele e asciugatele su carta assorbente da cucina. Servitele con spicchi di limone. Le sardine fritte, se impanate, sono più morbide delle altre. Vini di accompagnamento: Vini Del Piave Tocai DOC, Est! Est!! Est!!! Di Montefiascone DOC, Cirò Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sardine
- 1 uovo
- farina
- pangrattato
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Sardine In Teglia
- Sardine Allo Scalogno
- Sardine Arrotolate
- Sardine Al Gratin
- Sardine Al Forno

Sardine In Bellavista

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Preparate la salsa: insaporite la cipolla tritata con burro e olio, aggiungete i funghi tritati e cuocete facendo evaporare tutta l'acqua.
Salate, pepate; unite prezzemolo tritato e salsa di pomodoro.
Lasciate addensare.
Pulite le sardine, Allineatele aperte in una pirofila unta d'olio, spalmatele con la salsa ai funghi e tenete in forno caldo mezz'ora.
Abbrustolite i peperoni, spellateli, tagliateli a listarelle e disponetele intorno alle sardine. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Pinot Nero (in bianco) DOC, Frascati “Superiore” DOC, Guardiolo Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di sardine
- 10 filetti d'acciughe
- 2 peperoni gialli.
- per la salsa:
- 250g di funghi coltivati (o funghi porcini)
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro
- prezzemolo
- cipolla
- olio d'oliva
- burro
- sale

Ricette simili

- Nasellini Cotti Al Vapore
- Sardine Al Basilico
- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Nasello Alla Provenzale
- Involtini Di Platessa

Sardine In Teglia

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Lavare e pulire il pesce. Nel fondo della teglia cospargete dell'olio d'oliva e metteteci sopra le sardine.
Mescolate, a parte, il prezzemolo tritato, il pangrattato, il sale, il pepe, mezzo bicchiere d'olio.
Mettete uno strato di questo composto sul pesce e ripetete l'operazione fino ad esaurire tutti gli ingredienti. Alla fine versate un po' d'olio e mettete a cuocere per 25 minuti. Prima di servire cospargetelo con molto succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sardine
- 200g di pangrattato
- 1 limone
- prezzemolo
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Sardine Arrotolate
- Sardine Al Gratin
- Sardine Al Forno
- Sardine Impanate
- Sardine Con Carciofi

Sardine Ripiene

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Togliete la testa alle sardine, apritele, levate la spina. Riempitele con un battuto di aglio e prezzemolo; richiudetele premendole bene, ungetele d'olio. Sistematele sulla doppia griglia, cuocetele 5-6 minuti per parte. Servitele in un foglio di carta assorbente fatto a cono. Vini di accompagnamento: Friuli Aquileia Tocai Friulano DOC, Bolgheri Bianco DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di sardine
- aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crispeddi Di Muccu
- Sardine Alle Verdure
- Sardine Grigliate
- Sardine Arrotolate
- Sardine Con Carciofi

Sardine Saporite

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Aprite le sardine, diliscatele, togliete loro testa e coda, lavatele bene, asciugatele e infarinatele. In un tegame scaldate tre cucchiai d'olio con uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino e una foglia d'alloro. Adagiatevi le sardine e fatele dorare per alcuni minuti da entrambe le parti.
Salate e pepate poco.
Trasferite il pesce in una pirofila.
Eliminate dal tegame rosmarino, aglio e alloro, versatevi un bicchiere di vino, mescolate, fate evaporare a fuoco vivace fino a ridurre la salsa della metà. Versatela sulle sardine e passate il recipiente in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti.
Servite. Vini di accompagnamento: Cinque Terre DOC, Trebbiano D'Abruzzo DOC, Bianco D'Alcamo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sardine
- 1 bicchiere di vino bianco
- farina
- 1 rametto di rosmarino
- 1 foglia di alloro
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- poco di sale
- poco di pepe

Ricette simili

- Sardine Al Rosmarino
- Sardine Alla Marinara
- Dentice Con Le Olive
- Filetti Di Trota Alla Mollica Di Pane Aromatica
- Arselle Alla Viareggina

Sashimi

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Eliminare la testa alle sarde, eviscerarle, poi aprirle a libro. Facendo passare il pollice tra la carne e la lisca, strappare la lisca e, sempre usando le dita, togliere la pelle ai due filetti. Lavarle, asciugarle, metterle su un piatto, coprirle e conservarle in frigorifero.
Pulire i tentacoli del polipo. Per eliminare la pellicina viscida che li ricopre, metterli nel lavandino, cospargerli di sale grosso e grattarli vigorosamente con un sacchetto a rete di nylon appallottolato fra le mani.
Sciacquare molto bene, poi cuocere in abbondante acqua bollente non salata per 15 minuti, scolare accuratamente e lasciar raffreddare. Poi tagliare i tentacoli diagonalmente a fettine molto sottili, utilizzando un coltello corto da pesce.
Staccare la testa e i tentacoli del calamaro.
Eliminare le interiora, l'osso trasparente e le pinnette. Aprirlo a metà, dopo aver tolto la pellicina trasparente che lo ricopre. Sciacquarlo molto bene sotto l'acqua corrente.
Appoggiare il calamaro sul tagliere e, con un coltello affilato, ridurlo a striscioline sottilissime.
Conservare in frigorifero.
Sgusciare i gamberoni crudi, tenendo solo la parte finale della coda. Utilizzando uno stecchino staccare il filamento nero dell'intestino. Sciacquarli in acqua salata e tenerli in frigorifero.
Sfilettare l'orata, togliere la pelle e dividere a metà i filetti.
Eliminare con una pinzetta le lische più grosse.
Affettare leggermente in sbieco il pesce, da destra verso sinistra, con un coltello lungo da pesce.
Conservare in frigorifero.
Affettare sottilissimo lo storione precedentemente sfilettato.
Tagliare diagonalmente a fettine il cetriolo, poi affettarlo a julienne e immergerlo in acqua fredda per qualche minuto per renderlo croccante.
Tritare l'erba cipollina.
Sistemare il pesce nei piatti e servirlo con l'erba cipollina, il cetriolo, il wasabi e lo zenzero, già grattugiato e sciolto nella salsa di soia. Si può guarnire il piatto con ginger rosa affettato.

Ingredienti per 4 persone

- 6 sarde
- 1 orata piccola
- 200g di storione
- 1 calamaro piccolo
- 2 tentacoli di polipo grande
- 8 gamberoni
- 1 cucchiaio di zenzero fresco
- 1 cucchiaio di wasabi
- 12g di erba cipollina
- 1 cetriolo

Varianti

- Sashimi (2)

Ricette simili

- Zuppetta Di Pesce
- Makizushi
- Sogliola All'arancia
- Merluzzetti Alle Erbe In Salsa Di Cetriolo
- Insalata Di Trota Al Cetriolo

Sashimi (2)

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Togliete la pelle e le lische al salmone e alla spigola (non devono essere surgelati!) e metteteli in frigo assieme ai gamberi. Devono rimanere almeno per 2 ore fino a quando la carne sarà diventata bella soda e fredda. Al momento di mangiarli, posate i filetti su un tagliere di legno e, aiutandovi con un coltello molto affilato, tagliateli in fettine il cui spessore non superi i 3 mm in senso perpendicolare a quello delle fibre. I gamberi vanno invece lasciati interi. In un piatto di portata ovale accomodate, sovrapponendoli, i filetti di pesce con ai lati i gamberi e guarnite con il prezzemolo. In 2 piccole ciotoline mescolate a vostro gusto piccole quantità di soia con la senape, il rafano, lo zenzero e con l'aiuto delle bacchette immergete in questa salsina il vostro pesce crudo.

Ingredienti per 2 persone

- 250g di filetto di salmone
- 250g di filetto di spigola
- 250g di gamberi sgusciati ben lavati
- prezzemolo
- salsa di soia
- senape piccante
- rafano fresco grattugiato
- zenzero grattugiato

Varianti

- Sashimi

Ricette simili

- Makizushi
- Filetto Marinato
- Salmone Allo Zenzero
- Zuppa Di Pesce Con Ananas
- Filetto Di Spigola Con Peperoni

Sauté Di Frutti Di Mare

Secondo di pesce a base di vongole

Ricetta

Aprite le capesante con l'aiuto di un coltello robusto, quindi passatele per pochi istanti nel forno caldo in modo che si aprano completamente.
Togliete il frutto dalla conchiglia, separate il mollusco dal corallo e lavateli sotto l'acqua corrente, infine metteteli ad asciugare su della carta assorbente da cucina.
Fate cuocere a vapore le cozze, le vongole e i cuori.
Sgusciate i gamberetti e gli scampi e private questi ultimi dell'intestino; tagliate la polpa di ippoglosso a cubetti di circa un centimetro e mezzo di lato; riducete le carote e il sedano a dadini e il porro a listerelle.
Fate fondere dolcemente 20 g di burro in una casseruola e rosolatevi gli ortaggi per 2-3 minuti a calore moderato.
Aggiungete gli scampi e i cubetti di ippoglosso, fate insaporire tutt'assieme per un paio di minuti, quindi unite le capesante (corpo e corallo), le cozze, le vongole, i cuori, i gamberetti, il vino bianco e il fumet di pesce e lasciate cuocere per altri 2 minuti.
Togliete dalla casseruola i frutti di mare e gli ortaggi e teneteli in caldo.
Fate ridurre il fondo di cottura della metà, incorporatevi la panna e fatelo ridurre ancora un poco, infine insaporitelo con il Noilly Prat e il trito di basilico e dragoncello. A questo punto rimettete nella casseruola i frutti di mare e le verdure, regolate di sale e pepe e unite il resto del burro.
Servite il sautè con un risotto allo zafferano.

Ingredienti per 4 persone

- 4 capesante con il guscio
- 200g di cuori eduli
- 200g di vongole
- 20 di cozze
- 4 scampi
- 200g di gamberetti bolliti
- 200g di filetto di ippoglosso
- 10 cl di panna
- 40g di carote
- 40g di sedano rapa
- 40g di porro
- 70g di burro
- 25 cl di fumet di pesce
- 12 cl di noilly prat
- 2 cl di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di basilico e dragoncello tritati
- sale
- pepe

Ricette simili

- Aragosta E Frutti Dell'adriatico Al Prosecco
- Astice All'armoricana
- Waterzooi Di Gent
- Frutti Di Mare In Gelatina Di Vino
- Zuppa Di Pesce Misto All'arancia

Sauté Di Vongole

Secondo di pesce a base di vongole

Ricetta

Lavate bene le vongole, poi mettetele in una padella in cui avete fatto insaporire un bicchiere di olio con uno spicchio di aglio (poi tolto).
Fate cuocere a fuoco vivo e pentola coperta finché non si saranno tutte aperte, di tanto in tanto scuotete la padella per i manici in modo che le conchiglie prendano uniformemente il calore.
Scolate le vongole e filtrate il sughetto per eliminare la sabbia, poi rimettete il tutto nuovamente in padella, spolverate con abbondante prezzemolo tritato, una macinata di pepe, lasciate insaporire e servite. Questa ricetta è anche base per un eventuale sugo; in questo caso dimezzate la dose di vongole; sgusciatene una parte e lasciate rapprendere di più il sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di vongole
- 2 spicchi di aglio
- abbondante di prezzemolo tritato
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 1 macinata di pepe

Ricette simili

- Nasello Al Cartoccio (2)
- Spigola Ripiena Ai Frutti Di Mare E Salsa Speziata
- Guazzetto Del Pescatore
- Salmone Alla Griglia
- Aguglie In Graticola

Savarin Bicolore Di Sogliola E Verdure

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Spellate e sfilettare le sogliole.
Tagliare la zucchina e la carota a dadini minuscoli e regolari e scottarli per 30 in acqua salata in ebollizione. Scolarli, raffreddarli subito in acqua gelata e allargarli su un doppio foglio di carta da cucina.
Frullare i filetti di sogliola con il mixer, unirvi il succo di 1/2 limone, la crema di latte, il timo, sale e pepe e mescolare con cura. Infine amalgamarvi delicatamente gli albumi montati a neve e i dadini di verdura.
Dividere il composto in 2 parti e aggiungere a una metà il nero di seppia.
Imburrare 4 stampini monoporzione da savarin e riempirne 2 con il composto bianco e 2 con quello nero.
Sistemate gli stampini in una placca, versate sul fondo di quest'ultima un dito di acqua tiepida e infornate a 180 gradi per 20 minuti.
Sformare i savarin e dividere ognuno in 4 spicchi che andranno accomodati sul piatto a formare un anello, alternando gli spicchi bianchi e quelli neri. Disporre tutto intorno la zuppetta di pesce e servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 sogliole di 300 g
- 1/2 di zucchina
- 1/2 di carota
- 1/2 di limone
- 10 cl di crema di latte fresca
- 2 albumi d'uovo
- nero di seppia
- timo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sogliole Al Vino Bianco (2)
- Cernia All'avocado
- Sogliole Al Timo
- Filetti Di Sogliola In Salsa (3)
- Cestino Di Sogliola Farcito

Scaloppa Di Branzino Alla Birra

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Rosolare il branzino, unire le verdure tagliate a julienne, bagnare con la birra, lasciar evaporare e terminare la cottura con del fumetto.
Servire con un filo d'olio a crudo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filetto di branzino
- 1 peperone rosso
- 1 bicchiere di birra
- 1 costa di sedano
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine
- fumetto di pesce

Ricette simili

- Lucioperca Al Vino Rosso
- Filetto Di Spigola Con Peperoni
- Torly (2)
- Pesce Con Verdure (2)
- Pesce Al Sale

Scaloppe Di Storione Alle Acciughe

Secondo di pesce a base di storione

Ricetta

In una pentola versate un litro d'acqua, aggiungete il vino, la foglia d'alloro e poco sale.
Portate a bollore e per 10 minuti cuocetevi le trance di storione. Sgocciolatele e tenetele coperte da parte al caldo. Nel frattempo, in un tegamino mettete 4 cucchiai d'olio e le acciughe a pezzettini, schiacciatele con i rebbi di una forchetta e, a calore moderato, mescolate fino a ottenere una crema. Diluitela con uno o più cucchiaini del brodo di cottura dello storione, aggiungete un cucchiaio d'aceto balsamico, mescolate.
Ritirate dal fuoco, unite i capperi dissalati, amalgamate gli ingredienti.
Versate sulle trance di pesce e servitele subito. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Soave "Superiore" DOC, Fiano D'Avellino DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di storione
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 foglia di alloro
- poco di sale
- per la salsa:
- 6 filetti d'acciughe
- 1 cucchiaio di capperi
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto balsamico

Ricette simili

- Terrina Di Merluzzo Con Le Noci
- Storione All'aceto Balsamico
- Cubetti Di Merluzzo
- Moscardini All'agro
- Scaloppe Di Storione In Agrodolce

Scaloppe Di Storione In Agrodolce

Secondo di pesce a base di storione

Ricetta

Salate e pepate le scaloppe di storione. Immergetele in una terrina dove avete versato il latte. Sgocciolatele e poi infarinatele. In un tegame scaldate il burro con due cucchiai d'olio e friggetevi le scaloppe 4 minuti per parte, facendole dorare in modo uniforme. Asciugatele su carta assorbente da cucina, passatele su un piatto, copritele e tenetele in caldo.
Preparate la salsa: a fuoco molto basso sciogliete il burro, unitevi un cucchiaino di zucchero, un pezzetto di cannella, un chiodo di garofano e un pizzico di sale.
Mescolate, versatevi un bicchiere scarso d'aceto balsamico e fate addensare sino a ottenere una salsa della giusta consistenza. Versatela sul fondo del piatto da portata e sopra adagiatevi le scaloppe.
Servite. Vini di accompagnamento: Terre Di Franciacorta Bianco DOC, Vernaccia Di San Gimignano DOCG, Regaleali Nozze D'Oro IGT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di scaloppe di storione
- 1 bicchiere di latte
- 30g di burro
- farina
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- per la salsa:
- 80g di burro
- 1 bicchiere di aceto balsamico
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 pezzetto di cannella
- 1 chiodo di garofano
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Trance Di Pesce Spada All'aceto Balsamico
- Scaloppe Di Storione Alle Acciughe
- Persico Al Vino
- Storione All'aceto Balsamico
- Trote Blu

Scampi Ai Pinoli E Dragoncello

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Lavate le insalate. Asciugatele e tagliatele grossolanamente con le mani.
Mondate gli spinaci, lavateli e asciugateli.
Pulite gli scampi staccando le teste dalle code, quindi sgusciate le code ed eliminate il budellino nero. Lavateli e asciugateli. In una padella di ferro, su fuoco non troppo alto, fate tostare leggermente i pinoli continuando a mescolarli e facendoli saltare nella padella. Levateli quando hanno assunto un bel colore dorato.
Preparate la salsa per condire l'insalata.
Emulsionate con una forchetta in una ciotolina l'aceto balsamico, 4 cucchiai di olio, un pizzico di sale e pepe e una cucchiaiata di dragoncello tritato.
Scaldate in una padella 2 cucchiai di olio, unite le code degli scampi e cuocete per una decina di minuti a fuoco vivace, mescolando.
Salate gli scampi e sgocciolateli ponendoli su carta assorbente da cucina.
Riunite in un piatto da portata fondo le insalate e gli spinaci.
Unite le code degli scampi e i pinoli, qualche foglia di dragoncello e condite con la salsa preparata.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di scampi
- 200g di insalate miste (insalata trevisana, insalata rucola)
- pepe
- 100g di spinaci novelli
- 80g di pinoli
- 1 mazzetto di dragoncello
- 2 cucchiai di aceto balsamico
- 6 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Spiedini Di Mare (2)
- Insalata Di Scampi E Broccoli
- Insalata Di Sgombro
- Tonno E Scampi
- Insalata Di Capesante E Funghi Porcini

Scampi Ai Pomodori

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

In un tegame lasciate fondere il burro e insaporitevi la cipolla finemente tritata. Quando è diventata trasparente aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a cubetti.
Mescolate con delicatezza e insaporite con un cucchiaio di concentrato di pomodoro diluito in poca acqua tiepida. Dopo circa 10 minuti frullate la salsa e rimettetela nel tegame.
Regolate il sale e il pepe.
Aggiungete nel recipiente gli scampi, lavati e sgusciati, cuocete per 2 o 3 minuti continuando a mescolare.
Versate la panna, amalgamate, fate scaldare e addensare la salsa.
Sistemate su un piatto da portata caldo gli scampi, ricopriteli con la salsa e servite subito. Vini di accompagnamento: Trentino Chardonnay DOC, Orvieto “Classico” DOC, Castel Del Monte Pinot Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 20 di scampi
- 50g di burro
- 300g di pomodori
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 10 cl di panna
- 1 cipolla
- sale
- pepe

Ricette simili

- Brodetto Della Riviera Adriatica
- Filetti Di Sogliola Con Salsa Di Pomodoro
- Baccalà Alla Torcello
- Crema Di Astice
- Filetti Di Sogliola Boscaioli

Scampi Alla Crema Di Peperone

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Mettete in una casseruola la cipolla e il sedano grossolanamente tagliati, quindi il prezzemolo.
Coprite con abbondante acqua, portate a ebollizione e salate. Dopo 30 minuti unite il pepe e lasciate cuocere altri 10 minuti.
Spegnete la fiamma e quando il brodo si è raffreddato filtratelo.
Scaldate un cucchiaio di olio in una casseruola e unitevi i peperoni mondati e tagliati a grosse strisce. Salateli, bagnateli con mezzo bicchiere d'acqua, incoperchiate e cuoceteli a fiamma bassa per 20 minuti. Scoperchiateli, unitevi il pomodoro e proseguite la cottura per altri 5 minuti o il tempo necessario perché la salsa si addensi. Passatela al setaccio e raccoglietela in una piccola casseruola.
Fate bollire il brodo e cuocetevi gli scampi dopo averli lavati. Dopo 3 minuti spegnete la fiamma e lasciateli riposare. Quando il liquido si sarà intiepidito sgocciolate i crostacei privandoli del carapace, ma lasciando intatta la testa e le pinne della coda.
Eliminate il filo intestinale.
Versate a filo l'olio rimasto nella crema di peperone mescolando con una frusta in modo da montarla leggermente. Distribuitela nei singoli piatti, adagiatevi gli scampi e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 scampi (circa 100g l'uno)
- 2 peperoni gialli
- 1/2 bicchiere di pomodoro crudo passato
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- per il brodo:
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 10 gambi di prezzemolo
- sale
- pepe bianco in grani

Ricette simili

- Astice Con Crema Di Peperoni
- Dentice In Salsa Di Mandorle
- Zuppa Di Lenticchie E Frutti Di Mare
- Seppie Al Nero
- Tonno Alle Verdure

Scampi Alla Diavola

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Mettere nella padella un poco di burro e cipolla, farla passire, aggiungere 1 cucchiaino di curry, una spruzzatina di vino bianco; aggiungere gli scampi tagliati a metà. Condirli con sale e farli soffriggere leggermente.
Versare poi su di essi il brandy e fiammeggiarlo.

Ingredienti per 3 persone

- 9 scampi
- 1 cipolla piccola tritata
- 70g di burro
- 1 cucchiaino di curry
- 1 spruzzatina di vino bianco
- sale
- brandy

Ricette simili

- Scampi Alla Salsa Di Curry
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Bisque Di Gamberi
- Spiedini Di Scampi Allo Zenzero
- Zuppa Di Lenticchie E Frutti Di Mare

Scampi Alla Salsa Di Curry

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Riempite una capace pentola d'acqua, immergetevi il mazzetto odoroso (prezzemolo, timo), aggiungete, se volete, una carota e una cipolla, portate a bollore. Lessatevi gli scampi per 5 minuti, sgocciolateli e sgusciateli. In un tegame lasciate sciogliere una grossa noce di burro e insaporitevi gli scalogni finemente tritati.
Aggiungete un cucchiaino di curry, mescolate, versate il vino e fate ridurre della metà.
Unite la panna, un pizzico di sale e uno di pepe, mescolate bene.
Disponete gli scampi su un piatto da portata caldo, spruzzateli di succo di limone, copriteli con la salsa.
Servite. Vini di accompagnamento: Friuli Latisana Sauvignon DOC, Velletri Bianco “Superiore” DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 20 di scampi
- 2 scalogni
- 10 cl di vino bianco secco
- 10 cl di panna
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaino di curry
- succo di limone
- 1 mazzetto odoroso (prezzemolo, timo)
- 1 carota (facoltativo)
- 1 cipolla (facoltativo)
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Bisque Di Gamberi
- Stocco Alle Erbe
- Tinca Alle Erbe
- Sarago Alle Zucchine
- Caponata Di Crostacei E Molluschi

Scampi Alla Salvia

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Sgusciate gli scampi, adagiateli in una terrina, spolverizzateli di sale e pepe, ricopriteli con il succo dei limoni. Lasciateli marinare per circa un'ora. Sgocciolateli e avvolgeteli uno per uno, insieme a una fogliolina di salvia, in una fettina di pancetta affumicata.
Fermate gli involtini con uno stecchino. Spennellateli leggermente d'olio, adagiateli sulla griglia e cuoceteli sotto il grill del forno per 10-12 minuti, girandoli due volte e spruzzandoli ogni tanto con la marinata.
Servite caldo. Vini di accompagnamento: Alto Adige Sylvaner DOC, Le Vignole IGT Del Lazio, Vermentino Di Gallura DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 20 di scampi
- 20 fettine di pancetta affumicata
- 20 foglie di salvia
- 2 limoni
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Nasello Con Champignon E Pancetta
- Involtini Di Sardine
- Luccio All'antica
- Sgombri Alla Pancetta
- Cernia Al Limone (2)

Scampi Fritti

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Sciacquare gli scampi sotto l'acqua corrente poi sgusciarli.
Sbattere l'uovo con una presa di sale.
Passare gli scampi prima nell'uovo sbattuto poi nella farina. Friggerli in abbondante olio fumante, scolarli con una schiumarola e salarli prima di servirli.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di scampi
- 1 uovo
- farina
- 1 presa di sale
- abbondante di olio d'oliva

Ricette simili

- Brodetto
- Bignè Di Scampi Con Salsa Agrodolce (2)
- Empanada Con Frutti Di Mare Stufati
- Filetti Di Sogliola Boscaioli
- Bignè Di Scampi Con Salsa Agrodolce

Scampi Grigliati

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Sgusciate gli scampi, lavateli, sgocciolateli, sistemateli in una larga terrina. Cospargeteli con le erbe indicate finemente tritate e bagnateli con il succo del limone.
Condite con quattro cucchiai d'olio, sale e pepe.
Lasciate marinare per circa tre quarti d'ora.
Stendete su una griglia un foglio di carta d'alluminio, spennellatela d'olio, adagiatevi gli scampi sgocciolati dalla marinata e ponete sotto il grill del forno cuocendoli per circa 12 minuti. Durante la cottura girate gli scampi due volte spruzzandoli con un po' della marinata. Serviteli caldi. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Sauvignon DOC, Verdicchio Di Matelica DOC, Regaleali Bianco IGT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 20 di scampi
- 1 limone
- prezzemolo
- cerfoglio
- maggiorana
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tonno In Salsa Cremosa
- Scampi Impanati Con Contorno Aromatico
- Ombrina Al Limone
- Triglie Alle Erbe Aromatiche
- Brodetto

Scampi Impanati Con Contorno Aromatico

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Passate al mixer il pancarré, dopo averlo privato della crosticina.
Pulite gli scampi staccando le teste dalle code; sgusciate queste ultime lasciando però la punta del guscio per guarnizione. Cospargetele con un pizzico di sale, una macinatona di pepe, passatele nel pancarré macinato quindi fatele dorare, un minuto per parte, in un filo di olio caldo. Appena cotte, sistematele su un piatto coperto da carta assorbente da cucina e tenetele in caldo.
Tagliate a lamelle sottili gli spicchi d'aglio e le patate.
Gettate queste ultime in acqua fredda salata, poi sgocciolatele, asciugatele bene con della carta assorbente e fatele colorire in 2 cucchiaiate d'olio caldo, tenendole su fuoco moderato, perché diventino croccanti senza annerirsi.
Rinnovate l'olio e cuocete allo stesso modo le lamelle d'aglio.
Preparate i piatti mettendo in ciascuno 3 code di scampi impanate, alcune lamelle di aglio e di patate e un piccolo bouquet di insalatina ed erbe aromatiche condito con un filino d'olio.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di scampi grandi
- 300g di patate
- 6 fette di pancarré
- 2 spicchi di aglio
- erbe varie (cerfoglio, aneto, menta)
- pepe bianco
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Sogliola All'arancia
- Scamponi Al Forno
- Trota Salmonata Alle Erbe
- Code Di Scampi Su Crostoni
- Cocktail Di Pesce Spezzato

Scampi Marinati Al Pepe Rosa

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Pulite gli scampi tenendo solo le code. Sgusciatele, dividetele a metà per il lungo e allineatele su un piatto. Irroratele con il succo del limone e il vino e lasciate riposare per 1 ora. Prima di servire lavate e asciugate l'insalata poi conditela con 2 cucchiai d'olio e sale e allargatela su un piatto. Sistematevi sopra le code di scampi ben sgocciolate, cospargete con qualche grano di pepe, qualche spicchietto d'arancia pelato a vivo e poco olio d'oliva.

Ingredienti per 2 persone

- 8 scampi freschissimi
- 1 arancia
- 1 cuore di insalata belga riccia (indivia riccia)
- 1 cucchiaino di pepe rosa
- 1 limone
- 4 cucchiai di vino bianco secco
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Insalata Al Salmone E Perline
- Insalata Di Scampi E Broccoli
- Insalata Di Capesante O Ostriche
- Fagottini Di Salmone Con Indivia
- Tonno E Scampi

Scampi Messicani

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Fate un soffritto con la cipolla e il peperone tagliati sottili.
Aggiungete il pomodoro e il peperoncino piccante (non tagliandolo potrete eliminarlo a fine cottura), aggiustate di sale e pepe, fate cuocere a fuoco lento per una ventina di minuti.
Scottate gli scampi in acqua salata, sgusciateli e aggiungeteli alla salsa.
Fate cuocere ancora 5 minuti, spolverate col prezzemolo tritato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 20 di scampi
- 1 cipolla grande
- 400g di polpa di pomodoro
- 1 peperone verde fresco
- 1 peperoncino piccante
- olio d'oliva
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torly
- Pesce Con Verdure (2)
- Torly (2)
- Pesce Con Verdure
- Filetto Di Spigola Con Peperoni

Scampi Saltati

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Sciacquare gli scampi.
Fondere 30 g di burro in un tegame, unire gli scampi, salarli e cuocerli a fuoco basso per 78 minuti, mescolando ogni tanto.
Levare dal fuoco e aggiungere il prezzemolo, il succo di limone e il burro rimasto.
Mescolare fino a che il burro sia fuso e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di scampi sgusciati
- 50g di burro
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1/2 di limone
- sale

Ricette simili

- Peperonata Con Sapore Di Mare Al Microonde
- Gamberetti In Insalata
- Capesante Ai Funghi
- Gamberi Al Sesamo
- Guazzetto Del Pescatore

Scamponi Al Forno

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Accendete il forno a 240 gradi. Se gli scamponi sono vivi, metteteli in un cestello per fritti ed immergeteli in una pentola di acqua bollente per 30 secondi. Fateli raffreddare sotto l'acqua fredda per qualche istante.
Dividete gli scamponi a metà per il lungo, tagliandoli con un coltello affilato partendo dalla coda.
Spezzate le chele con lo schiaccianoci o con un pestello. Disponeteli in una pirofila e passateli in forno per 5-10 minuti, a seconda delle dimensioni. Sono cotti quando il guscio è diventato color rosa carico, con chiazze bianche.
Tagliate a spicchi il limone e a fette il cetriolo.
Servite gli scampi con burro fuso e abbondante pepe nero.
Guarnite con spicchi di limone, fette di cetriolo e aneto.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di scampi grandi
- 100g di burro
- 1 limone
- 1 cetriolo
- alcuni rametti di aneto
- pepe nero

Ricette simili

- Scampi Impanati Con Contorno Aromatico
- Trota Salmonata Alle Erbe
- Merluzzetti Alle Erbe In Salsa Di Cetriolo
- Calamari Ripieni Alla Greca
- Salmone Guarnito

Scodelline Di Granchi Cinesi

Secondo di pesce a base di granchi

Ricetta

Pulite bene i granchi in scatola, poi tritate finemente una cipollina e fatela soffriggere nel burro, unite un cucchiaio di farina e diluite con del latte.
Fate bollire sempre mescolando per 10 minuti poi unite il cognac, la panna e un cucchiaio di passato di pomodoro fresco.
Regolate di sale e pepe.
Unite la polpa di granchi tagliata a pezzetti poi spegnete il fuoco.
Sistemate tutto in piccole scodelline di porcellana bianca e decorate con foglioline di basilico.
Mettete in frigorifero solo qualche minuto.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di polpa di granchi in scatola
- per la salsa:
- 1 cipollina
- 30g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 2 bicchieri di farina
- 1 bicchierino di cognac
- 2 cucchiai di panna
- 1 cucchiaio di passato di pomodoro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Platessa
- Avocado Alla Polpa Di Granchio
- Calamaretti In Umido Con Timballo Di Polenta
- Crema Di Astice
- Lampuki Biz-zalza

Scorfano Ai Funghi

Secondo di pesce a base di scorfano

Ricetta

Pulite gli scorfani, lavateli, asciugateli, cospargeteli con sale e pepe.
Imburrate una pirofila, coprite il fondo con i funghi tagliati a fettine sottili e sopra adagiatevi il pesce.
Distribuite ancora un po' di burro a fiocchetti, tre fettine di limone e bagnate con un bicchiere di vino bianco.
Mettete in forno preriscaldato a 180 gradi e lasciate cuocere per circa 20-30 minuti. Durante la cottura bagnatelo spesso il pesce con il suo sugo. Vini di accompagnamento: Collio Pinot Bianco DOC, Pomino Bianco DOC, Castel Del Monte Pinot Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di scorfani
- 50g di burro
- 150g di funghi coltivati
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Gratinati
- Nasello Alla Provenzale
- Ombrina Ai Funghi
- Pagello Ai Funghi
- Branzino Ai Funghi

Scorfano Al Timo

Secondo di pesce a base di scorfano

Ricetta

Eviscerate i pesci e farciteli con il timo tritato, sale e pepe.
Cospargete una parte di questo trito anche sul fondo di una pirofila. Sistematevi i pesci, salateli e pepateli, conditeli con olio emulsionato con il succo di un limone.
Cuocete in forno a 180 gradi per 20-30 minuti, bagnandoli spesso con il loro sugo. In una ciotola impastate il burro ammorbidito con le acciughe dissalate, diliscate e passate al setaccio. Servitelo con i pesci. Vini di accompagnamento: Lison-Pramaggiore Sauvignon DOC, Bolgheri Bianco DOC, Castel Del Monte Sauvignon DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 scorfani
- 100g di burro
- 100g di acciughe
- 1 limone
- timo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Caciucco
- Scorfano Ai Funghi
- Involtini Di Pesce San Pietro Al Forno
- Scorfano Al Vino Bianco E Zafferano
- Branzino Con Limone E Verdure

Scorfano Al Vino Bianco E Zafferano

Secondo di pesce a base di scorfano

Ricetta

Pulite i pesci, lavateli e asciugateli. Metteteli in una pirofila con tre cucchiai d'olio. Sopra distribuite la polpa dei pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a cubetti.
Salate, pepate, aggiungete uno spicchio d'aglio intero, un pizzico di zafferano e il vino.
Portate a bollore e cuocete a fuoco moderato e coperto per 15-20 minuti.
Fate raffreddare gli scorfani nel sugo di cottura. Vini di accompagnamento: Alto Adige Sylvalner DOC, Orvieto “Classico” DOC, Ischia Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 2 scorfani da 300 g
- 50 cl di vino bianco secco
- 400g di pomodori
- 1 spicchio di aglio
- 1 pizzico di zafferano
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Caciucco
- Terrina Di Pesce Al Pomodoro
- Scorfano Ai Funghi
- Moscardini Del Corsaro
- Rombo Allo Zafferano Con Sugo Di Vongole

Scorfano In Umido

Secondo di pesce a base di scorfano

Ricetta

Sciacquare 1 cucchiaio di capperi e tritarli con le olive snocciolate.
Spellare i pomodori e tagliarli a dadini.
Lavare il pesce. In un tegame scaldare l'olio e farvi imbiondire 2 spicchi di aglio, eliminarli, versare il trito di olive e capperi e farlo insaporire.
Unire i pomodori, il peperoncino, il pesce, salare, pepare, bagnare con 1 bicchiere d'acqua e cuocere a fuoco basso per 30 minuti circa.
Spellare lo scorfano, dividerlo a filetti e disporlo sul piatto da portata. Irrorarlo con il sugo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scorfano da 1000 g
- 70g di olive verdi
- 6 pomodori
- 1 cucchiaio di capperi
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperoncino piccante
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Brodetto Sanbenedettese
- Polipo Al Pomodoro
- Aguglia Alla Sicula
- Cappon Magro (2)
- Orata Alle Olive

Seafood Gumbo

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Private gli okra del picciolo, quindi riduceteli a tocchetti, fateli cuocere in una pentola con acqua salata bollente per 3-4 minuti, infine scolateli e metteteli da parte.
Mondate le carote, il sedano e i cipollotti e tagliateli a pezzetti.
Fate scaldare l'olio d'oliva in una casseruola capace e soffriggetevi i peperoncini, privati dei semi, e gli spicchi d'aglio, per 3-4 minuti a calore moderato.
Unite le verdure, fate rosolare anch'esse per circa 4 minuti, poi bagnate il tutto col succo di lime e il brodo di pollo e aggiungete i pomodori e gli okra.
Proseguite la cottura per altri 4 minuti, infine mettete nella casseruola i gamberetti, la polpa di aragosta ridotta a pezzetti e le cozze lavate e spazzolate.
Fate cuocere a fuoco bassissimo e a recipiente coperto per 15 minuti ancora, quindi unite le erbe e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di okra
- 100g di carote
- 100g di sedano
- 150g di cipollotti
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 3 peperoncini
- 200g di pomodori
- 2 spicchi di aglio schiacciato
- 1 lime (succo)
- 50 cl di brodo di pollo
- 250g di gamberetti
- 200g di polpa d'aragosta
- 500g di cozze
- sale
- 2 cucchiai di erbe fresche tritate (timo, basilico)

Ricette simili

- Dentice Alla Veracruzana
- Huanchinango A La Veracruzana
- Trota Salmonata Alle Erbe
- Zuppa Di Lime Con Gamberoni
- Empanada Con Frutti Di Mare Stufati

Sepe Col Nero

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Pulire accuratamente le seppie, mondandole del rostro, bulbi oculari, interiora, osso e pelle; conservare, invece, in una scodella il nero di seppia.
Soffriggere aglio e cipolla; quindi aggiungere le seppie (precedentemente tagliate orizzontalmente in listelle dello spessore di circa 1 cm). Farle insaporire qualche minuto e poi versare il vino bianco sino a farlo evaporare; quindi aggiungere la passata di pomodoro, un bicchiere d'acqua, una grattugiata di noce moscata ed una di scorza di limone. Dopo circa 3/4 d'ora aggiungere il nero di seppia stemperato in acqua calda e filtrato in un colino. Far cuocere per circa altri 20 minuti (il tempo dipenderà dalla misura delle seppie).
Servire caldo con polenta gialla o bianca.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di seppie fresche
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 20 cl di passata di pomodoro
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di acqua
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- prezzemolo
- 1 scorza di limone
- noce moscata

Ricette simili

- Seppie In Nero
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Seppie Al Nero
- Seppioline Con Piselli (3)
- Seppie Agli Spinaci

Seppie Agli Spinaci

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Pulite le seppie, lavatele, asciugatele e tagliatele a metà.
Mondate gli spinaci, lavateli, sgocciolateli, passateli in una pentola e cuoceteli per pochi minuti a fuoco medio senza aggiungere altra acqua. Scolateli, strizzateli e tritateli. In un tegame scaldate due cucchiai d'olio e rosolate la cipolla tagliata a fettine sottili con l'aglio intero da eliminare appena è diventato dorato.
Unite le seppie, mescolate, salate, pepate, bagnate con un bicchiere di vino bianco, lasciatelo evaporare e poi cuocete a fuoco basso e a tegame coperto per una decina di minuti.
Aggiungete gli spinaci tritati, la salsa di pomodoro e fate cuocere per circa mezz'ora. Intanto lasciate colorire i pinoli in forno caldo, muovendoli ogni tanto, e poi uniteli alle seppie pochi minuti prima di toglierle dal fuoco.
Mescolate perché si distribuiscano bene.
Passate la preparazione sul piatto da portata caldo e servite. Vini di accompagnamento: Montello E Colli Asolani Chardonnay DOC, Orvieto “Classico” DOC, Contessa Entellina Chardonnay DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di seppie piccole
- 250g di salsa di pomodoro
- 250g di spinaci
- 20g di pinoli
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 aglio
- 1 cipolla
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Brodetto Marchigiano
- Seppie Al Nero
- Seppie Alla Veneziana
- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Seppie Alle Olive Nere

Seppie Ai Carciofi

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Soffriggere l'aglio , l'acciuga ed i pinoli nell'olio.
Aggiungere le seppie e rosolarle per qualche minuto; cospargerle con la farina ed aggiungere il vino bianco.
Continuare la cottura fino al raggiungimento di una giusta morbidezza delle seppie.
Aggiungere i carciofi tagliati a spicchi e tenuti in acqua acidulata (acqua e limone); aggiungere infine il prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di seppie tagliate a strisce
- 2 spicchi di aglio
- 1 acciuga salata
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio di farina
- 2 carciofi
- pinoli
- prezzemolo
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Seppie Con Carciofi
- Seppie Agli Spinaci
- Fette Di Pesce Alla Casalinga
- Seppie Alle Olive Nere
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)

Seppie Ai Piselli

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

In un tegamino scaldate quattro cucchiai d'olio con uno spicchio d'aglio e quando ha preso colore eliminatelo.
Mettete nel recipiente le seppie tagliate a striscioline, regolate sale e pepe, mescolatele, lasciatele insaporire. Spruzzatele con il vino bianco e fate evaporare.
Versate acqua fino a quasi coprire le seppie.
Portate a bollore, poi riducete il fuoco e lasciate cuocere, lentamente e coperto, per circa un'ora. Quindi aggiungete i piselli sgranati e completate la cottura, per circa 30 minuti.
Potete usare anche i piselli in scatola. In questo caso sgocciolateli dal loro liquido, lavateli e aggiungeteli all'ultimo momento.
Passate la preparazione su un piatto da portata. Vini di accompagnamento: Soave “Superiore” DOC, Montecarlo Bianco DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di seppie
- 700g di piselli da sgranare
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Seppie Coi Piselli
- Seppie Con Piselli Con Il Bimby
- Seppie In Umido
- Seppie Con Carciofi
- Seppie Agli Spinaci

Seppie Al Forno

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Tagliare a pezzetti le seppie.
Ungere di olio una teglia antiaderente e distribuirvi il pesce.
Passare al mixer le fette di pane per ridurle in briciole; metterle in una ciotola, unirvi il prezzemolo lavato e l'aglio tritati, 1 presa di sale e 1 grossa macinata di pepe.
Unire olio in quantità sufficiente ad ottenere una salsa fluida e poi versarla sulle seppie.
Mescolare in modo che il composto si distribuisca bene sulle seppie, pepare ancora, irrorare con 1 filo d'olio e infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di seppie pulite
- 1 filo di olio d'oliva
- prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 5 fette di pancarré raffermo
- 1 presa di sale
- 1 macinata di pepe

Ricette simili

- Seppie Gratinate
- Seppie Con Le Bietole
- Seppie E Patate Al Vino Bianco
- Calamari Ripieni (3)
- Crostoni Ai Gamberi

Seppie Al Nero

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Asportate l'osso dalle sacche delle seppie quindi staccate il ciuffo dei tentacoli e togliete da questi ultimi gli occhi e il becco.
Rovesciate le sacche e svuotatele facendo attenzione a non rompere le vescichette con l'inchiostro che dovrete conservare. Rovesciatele ancora e togliete anche la pellicina esterna.
Lavate tutto più volte sotto l'acqua corrente quindi tagliate le sacche e striscioline e dividete i tentacoli.
Spellate la cipolla e tritatela finissima insieme allo spicchio d'aglio e, separatamente, tritate anche il prezzemolo.
Scaldate l'olio in un tegame [per questa preparazione è ideale la terracotta] e, a fuoco moderato, fatevi appassire la cipolla tritata. Quando comincia a prendere colore, unitevi le seppie insieme a una parte del prezzemolo tritato e fatele insaporire per qualche minuto a fiamma vivace. Non appena si saranno quasi asciugate, insaporitele con sale e pepe e bagnatele con il vino.
Fate sfumare e unite la salsa di pomodoro e l'inchiostro contenuto nelle vescichette, diluito con qualche cucchiaio di acqua tiepida.
Mescolate, abbassate la fiamma e proseguite la cottura, a recipiente coperto, per circa mezz'ora unendo qualche cucchiaio di acqua calda, se necessario.
Servite le seppie caldissime, nello stesso recipiente di cottura e spolverate con poco prezzemolo tritato, accompagnandole con una polenta piuttosto morbida o con fette di polenta arrostite.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di seppie freschissime
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 100g di passato di pomodoro
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Zuppa Di Lenticchie E Frutti Di Mare
- Calamari Con Piselli
- Zuppetta Di Seppioline
- Seppie Agli Spinaci
- Seppie In Umido

Seppie Al Sedano

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Sbucciate e tritate finemente la cipolla, rosolatela con qualche goccia di olio, unite le seppie già pulite e tagliate a liste.
Bagnate con il vino.
Fate evaporare.
Unite un bicchiere di acqua tiepida e continuate la cottura per 45 minuti a fuoco basso e a pentola coperta. Se necessario aggiungete altra acqua.
Aggiustate di sale.
Lavate, asciugate e tagliate a piccoli pezzi il sedano. Quando le seppie saranno diventate molto tenere e l'acqua sarà evaporata, unite il sedano e il succo di limone.
Rimestate con un cucchiaio di legno e date ancora due minuti di cottura.
Trasferite in un piatto di servizio.
Cospargete con i pinoli, con olio crudo e semi di papaveri.

Ingredienti per 2 persone

- 400g di seppie
- 1 bicchiere di vino
- 1 cipolla
- 3 coste di sedano
- 1 cucchiaino di pinoli
- 1 limone (succo)
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- 1 pizzico di semi di papavero

Ricette simili

- Seppie Al Nero
- Seppie Agli Spinaci
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Seppioline Con Piselli (3)
- Seppie Coi Piselli (2)

Seppie Alla Veneziana

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Pulite le seppie, eliminando l'osso contenuto nella sacca, gli occhi e il becco. Dopo aver tolto la pellicina che le ricopre, staccate la sacca. Lavatele in acqua corrente e tenete da parte il sacchetto dell'inchiostro.
Pulite e tritate finemente il prezzemolo.
Mettete le seppie in un tegame su fuoco moderato con l'olio e lo spicchio di aglio; quando quest'ultimo è diventato di colore scuro, eliminatelo e condite le seppie con sale e pepe macinato al momento.
Fate cuocere le seppie per una ventina di minuti a fuoco lento e a tegame coperto, poi irroratele con il vino e aggiungetevi l'inchiostro.
Evitate, durante la cottura, di scoprire il recipiente, ma agitatelo di tanto in tanto. A cottura ultimata, spolverizzate le seppie con il prezzemolo e servitele con il loro condimento.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di seppie piccole
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- pepe
- sale

Ricette simili

- Brodetto Marchigiano
- Seppie Agli Spinaci
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Seppie Coi Piselli
- Seppie In Umido

Seppie Alle Olive Nere

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Pulite le seppie e tenete da parte l'inchiostro. tagliatele a striscioline e infarinatele; in un tegame scaldate un bicchiere di olio e insaporitevi le seppie. Spruzzatele di vino bianco e lasciatelo evaporare.
Aggiungete i pomodori tagliati a dadini, mezzo spicchio d'aglio tritato e mezza cipolla affettata sottile. dopo un quarto d'ora unite le olive nere snocciolate e fate sobbollire dieci minuti scoperto.
Aggiungete un po' d'inchiostro delle seppie, prezzemolo tritato, mescolate e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di seppie
- 200g di pomodori pelati
- 250g di olive nere
- 100g di farina
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- prezzemolo
- 1/2 di cipolla
- sale
- pepe
- 1/2 spicchio di aglio

Ricette simili

- Caciucco
- Nasello Al Cartoccio
- Dentice Alla Veneta
- Seppie In Umido
- Baccalà Con Patate E Peperoni

Seppie Coi Piselli

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Prendete le seppie, lavatele e togliete all'interno la vescichetta nera che gettate via. Pulitele molto bene e poi tagliatele a listarelle e risciacquatele in abbondante acqua più di una volta. In una casseruola fate intanto soffriggere un poco di olio con uno spicchio di aglio, che togliete dopo averlo rosolato. Unitevi un poco di prezzemolo tritato e, appena è dorato, unitevi anche le seppie affettate, condite con un pizzico di sale e pepe e diluite tutto con il vino bianco secco. Quando il vino è evaporato, aggiungetevi un poco di acqua e fate cuocere a fuoco lento.
Avete intanto sgusciato i piselli, fateli cuocere con poca cipolla rosolata e brodo e, quando sono cotti e teneri, uniteli alle seppie, date una mescolata e servite tutto assieme caldo.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di seppie
- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di prezzemolo
- 500g di piselli
- olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 pizzico di sale
- pepe

Varianti

- Seppie Coi Piselli (2)

Ricette simili

- Seppie Ai Piselli
- Seppie Con Piselli Con Il Bimby
- Seppie In Umido
- Seppie Alle Olive Nere
- Seppie Al Nero

Seppie Coi Piselli (2)

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Spellare le seppie, togliere l'osso e la vescichetta dell'inchiostro, gli occhi e la bocca.
Tagliare a listarelle, lavarle bene e metterle in una casseruola con l'olio, la cipolla, il pomodoro, il peperoncino e il sale.
Cuocere un'oretta a fuoco moderato, poi aggiungere i piselli e mescolare fino a quando i piselli saranno cotti, aggiungendo un po' d'acqua se necessario.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di seppie
- 400g di salsa di pomodoro
- 600g di piselli sgranati
- 1/2 di cipolla
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- peperoncino

Varianti

- Seppie Coi Piselli

Ricette simili

- Seppioline Con Piselli (3)
- Sgombri In Umido Con Piselli
- Calamari Con Piselli
- Palombo Alla Romana
- Gamberi Con Lattuga E Piselli

Seppie Con Carciofi

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Pulite le seppie e tagliatele a listerelle.
Tagliate i carciofi a spicchi. In un tegame scaldate l'olio insieme a uno spicchio d'aglio e quando ha preso colore eliminatelo.
Mettete nel recipiente le seppie, regolate sale e pepe, mescolate perché insaporiscano e poi spruzzatele col vino bianco. Quando il vino è quasi evaporato aggiungete tanta acqua da ricoprire quasi le seppie.
Fate bollire, abbassate la fiamma e lasciate cuocere lentamente per mezz'ora abbondante. Poi aggiungete i carciofi e portate a cottura.
Regolate sale e pepe. Vini di accompagnamento: Terlano Sauvignon DOC, Marino “Superiore” DOC, Contessa Entellina Sauvignon DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di seppie
- 6 carciofi
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Seppie Ai Carciofi
- Seppie Coi Piselli
- Seppie Ai Piselli
- Seppie Agli Spinaci
- Seppie Alle Olive Nere

Seppie Con Le Bietole

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Soffriggete leggermente l'aglio nell'olio, aggiungete le seppie tagliate e il peperoncino.
Lasciate insaporire poi aggiungete la passata di pomodoro e far cuocere a fuoco basso. Quando la seppia non opporrà resistenza alla forchetta, aggiungere le bietole tagliate grossolanamente, lasciate ancora qualche minuto sul fuoco amalgamando gli ingredienti.
Servite ben caldo accompagnato, se volete, con pane tostato strofinato d'aglio.

Ingredienti per 4 persone

- 4 seppie pulite tagliate a tocchetti
- aglio
- olio d'oliva
- peperoncino
- 3 palline di bietola già lessata
- 1 bicchiere di passato di pomodoro

Ricette simili

- Seppie Al Nero
- Seppie Al Forno
- Seppie Gratinate
- Seppie E Patate Al Vino Bianco
- Seppie Ai Carciofi

Seppie Con Le Patate

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Lessate le patate intere per 40 minuti circa finché saranno tenere, quindi pelatele e lasciatele intiepidire. Poi tagliatele a tocchetti.
Dividete il corpo delle seppioline dai tentacoli, apritele, tagliatele a grossi triangoli e incidetele con tagli a graticola.
Lavate i fasolari e fateli aprire in una padella con un cucchiaio d'olio e il vino.
Pulite il sedano, tagliatelo a fette sottili e sbollentatelo in acqua salata per un minuto.
Fate insaporire in una padella con 2 cucchiai d'olio e l'aglio i tentacoli, le seppioline e il sedano per un minuto, poi unite il brodo, il prezzemolo tritato e cuocete coperto per 15 minuti a fuoco dolce.
Aggiungete le patate e lasciate le insaporire per 2 minuti.
Trasferite il tutto in un'insalatiera, unite i fasolari, i porcini a fettine e prima di servire condite con il succo di limone, l'olio rimasto, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fasolari
- 400g di seppioline pulite
- 200g di patate
- 200g di sedano rapa
- 3 funghi porcini
- 1 spicchio di aglio
- 5 cl di brodo di verdure
- 2 cucchiai di vino bianco secco
- 1 limone (succo)
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Farinata Ai Frutti Di Mare
- Seppioline Verdi
- Seppioline Al Vino Bianco
- Astice All'armoricana
- Coda Di Rospo Alla Giardiniera

Seppie Con Piselli

Secondo di pesce a base di seppioline

Ricetta

Lavare le seppie, eliminare il becco e tagliarle a metà.
Rosolare la cipolla e il prezzemolo nell'olio, aggiungere le seppie e i piselli e farli insaporire.
Bagnare con il vino e farlo evaporare.
Cuocere coperto per circa 30 minuti, aggiungendo acqua se necessario.
Salare e pepare poco prima della fine della cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di seppioline
- 200g di piselli sgusciati
- 1 cipolla
- 3 cucchiai di vino bianco
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- prezzemolo tritato

Varianti

- Seppie Con Piselli Con Il Bimby

Ricette simili

- Seppioline Con Piselli (2)
- Zuppetta Di Seppioline
- Seppioline Ghiotte
- Seppioline Con Piselli
- Seppioline Verdi

Seppie Con Piselli Con Il Bimby

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Inserisci nel boccale l'olio, l'aglio e il peperoncino: 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Unisci le seppie e insaporisci per 3 minuti a temperatura 100 velocità 1. Irrora con il vino bianco, unisci i pomodori pelati sminuzzati, il sale e cuoci per 30 minuti a temperatura 100 velocità 1, unendo a metà cottura i piselli. A fine cottura cospargi di prezzemolo e servi. Consigli: se ritieni necessario addensare il sugo continua la cottura a temperatura Varoma per il tempo necessario, secondo le tue esigenze.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di seppie
- 300g di piselli freschi (o piselli surgelati)
- 40g di olio d'oliva
- peperoncino
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1/2 spicchio di aglio
- 10 cl di vino bianco
- 2 pomodori pelati
- sale

Ricette simili

- Seppioline Con Piselli (3)
- Seppie In Umido
- Merluzzo Con Piselli
- Seppie Coi Piselli
- Caciucco

Seppie Del Nostromo

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Pulite e lessate in acqua bollente leggermente salata i gamberi, quindi sgusciateli.
Pulite, lavate sotto acqua corrente e asciugate le seppie; separate le sacche dai tentacoli.
Preparate il ripieno tritando i tentacoli, i capperi, l'aglio, il pomodoro pelato e privato dei semi, la mollica del pane ammorbidita nel latte e strizzata, tre cucchiaiate di parmigiano grattugiato, l'uovo, sale e pepe. Con questo impasto farcite le seppie e poi chiudete l'apertura della sacca con uno stecchino o con del filo da cucina. In un tegame fate scaldare qualche cucchiaiata di olio, poi fate saltare i gamberi e quindi adagiatevi le seppie, salate e dopo qualche minuto bagnate con il brandy.
Fate cuocere a fuoco basso e pentola coperta per circa mezz'ora, bagnando se occorresse con acqua o brodo caldo, quindi servite.

Ingredienti per 4 persone

- 10 seppie
- 400g di gamberi
- 1 pomodoro grande maturo
- 30g di capperi
- 1 uovo
- 2 panini (mollica)
- 3 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- latte
- 1 bicchierino di brandy
- alcuni cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Seppie Farcite
- Seppie Ripiene Al Forno
- Involtini Di Pesce Spada
- Braciolette Di Pesce Spada
- Cozze Al Gratin

Seppie E Patate Al Vino Bianco

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Staccate i tentacoli delle seppie dai corpi.
Tagliate questi ultimi a pezzi.
Mondate e tritate la cipolla e l'aglio. Fateli appassire nella pentola a pressione con 3 cucchiaiate d'olio.
Unite i tentacoli. Bagnateli con un bicchiere di vino.
Aggiungete i pomodori a dadini e cuocete per 10 minuti.
Completate con le patate a tocchi e con i pezzi di seppia.
Irrorate con un paio di mestolini di brodo di pesce caldo e aggiustate di sale.
Chiudete la pentola a pressione e calcolate 10 minuti dal fischio. Servitelo umido caldo, guarnito con foglioline di timo e con una macinata di pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di seppie pulite
- 500g di patate
- 2 pomodori
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- preparato granulare per brodo di pesce
- alcune foglie di timo
- sale
- 1 macinata di pepe nero in grani

Ricette simili

- Orata Al Forno (2)
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Brodetto Marchigiano
- Caciucco
- Pesce Al Forno (2)

Seppie E Piselli

Secondo di pesce a base di seppiette

Ricetta

Preparare per la cottura le seppie, spellandole, eliminandone interiora, becchi e occhi, ma conservandone le sacche piene del liquido giallo.
Soffriggere le cipolle affettate finemente nell'olio, e appena sono mantecate unirci le seppie lavate e grondanti d'acqua. Lasciarle insaporire bene, aggiungere il loro sughetto ambrato, il prezzemolo tritato e i piselli.
Salare con parsimonia, portare ad ebollizione, mettere un coperchio, abbassare al minimo il fuoco e, piano piano, portare a cottura completa. Passerà circa 1 ora prima che le seppie e i piselli siano cotti e il loro brodetto addensato a punto.

Ingredienti per 6 persone

- 7 seppiette
- 500g di piselli sgranati
- 2 cipolle
- 1 mazzo di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Sgombri In Umido Con Piselli
- Palombo Alla Romana
- Palombo In Umido Con Piselli
- Calamari Con Piselli
- Seppie Coi Piselli (2)

Seppie Farcite

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Lavate e pulite le seppie.
Lavate, pulite e tritate i calamaretti, raccoglieteli in una terrina, aggiungete la mollica sbriciolata di tre panini, un cucchiaio di capperi tritati e uno di pinoli, un po' di prezzemolo tritato, le uova, sale e pepe.
Amalgamate bene gli ingredienti e riempite le seppie con questa farcia. Disponetele allineate in una pirofila, irroratele con quattro cucchiai d'olio d'oliva, salate, pepate poco.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa mezz'ora. Vini di accompagnamento: Breganze Pinot Bianco “Superiore” DOC, Colli Martani Grechetto DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 seppie grandi
- 300g di calamaretti
- 3 panini (mollica)
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 cucchiaio di pinoli
- prezzemolo
- 2 uova
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Seppie Del Nostromo
- Seppie Ripiene
- Cappon Magro (2)
- Seppie In Zimino
- Seppie Gratinate

Seppie Gratinate

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Lavate le seppie, asciugatele. Tagliatele a striscioline e soffriggetele in un tegame con abbondante olio e due spicchi d'aglio. Fatele saltare a fuoco vivo per alcuni minuti, salate, pepate, aggiungete un cucchiaio di capperi e le olive snocciolate e spezzettate.
Cuocete piano e coperto per circa 45 minuti. Quando le seppie sono quasi cotte cospargetele con prezzemolo tritato mescolato a pangrattato.
Condite con un giro d'olio versato a filo e fate gratinare in forno preriscaldato a 180 gradi per una decina di minuti. Servitele subito calde. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Riesling Renano DOC, Trebbiano D'Abruzzo DOC, Cilento Bianco DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di seppie pulite
- 50g di olive verdi
- 1 cucchiaio di capperi
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- pangrattato
- abbondante di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Seppie Al Forno
- Seppioline Verdi
- Aguglia Alla Sicula
- Sarde Ripiene Alla Siciliana
- Seppie Con Le Bietole

Seppie In Nero

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Pulire accuratamente le seppie, mondandole del rostro, bulbi oculari, interiora, osso e pelle; conservare, invece, in una scodella il nero di seppia.
Soffriggere aglio e cipolla; quindi aggiungere le seppie (precedentemente tagliate orizzontalmente in listelle dello spessore di circa 1 cm). Farle insaporire qualche minuto e poi versare il vino bianco sino a farlo evaporare; quindi aggiungere la passata di pomodoro, un bicchiere d'acqua, una grattugiata di noce moscata ed una di scorza di limone. Dopo circa 3/4 d'ora aggiungere il nero di seppia stemperato in acqua calda e filtrato in un colino. Far cuocere per circa altri 20 minuti (il tempo dipenderà dalla misura delle seppie).
Servire caldo con polenta gialla o bianca.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di seppie fresche
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 20 cl di passata di pomodoro
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di acqua
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- prezzemolo
- 1 scorza di limone
- noce moscata

Ricette simili

- Sepe Col Nero
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Seppie Al Nero
- Seppioline Con Piselli (3)
- Seppie Agli Spinaci

Seppie In Umido

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Fate soffriggere in una casseruola 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine, l'aglio, i piselli lavati e scolati, le seppie tagliate a pezzi, le patate anch'esse tagliate a pezzi.
Bagnate con il vino e fate rosolare bene.
Aggiungete i pomodori pelati e salate. Quando le seppie e le patate saranno morbide spegnete e servite con una manciata di prezzemolo tritato fine.
Servite con polenta.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di seppie
- 6 patate
- 1 scatola di piselli
- 1 scatola di pomodori pelati
- 3 spicchi di aglio
- prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Seppioline Con Piselli (3)
- Seppie Con Piselli Con Il Bimby
- Zuppetta Di Seppioline
- Seppie Alle Olive Nere
- Seppie Coi Piselli

Seppie In Zimino

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Tritate cipolla, carota, sedano e prezzemolo e fate insaporite tutto nell'olio. Appena il trito prende colore unite le seppie pulite, lavate e tagliate a pezzi, salate, pepate e mescolate con cura per far bene insaporire il pesce. Quando le seppie sono ben dorate unite gli spinaci lessati e tritati e fate cuocere mezz'ora: le seppie devono essere morbide.

Ingredienti per 4 persone

- 5 seppie grandi
- 1 cipolla
- 1 carota
- sedano
- prezzemolo
- olio d'oliva
- 300g di spinaci
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Caciucco
- Caciucco (3)
- Seppie Agli Spinaci
- Seppie Ripiene

Seppie Ripiene

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Con un paio di forbici tagliate le seppie incidendole all'altezza della pancia, svuotatele lasciando testa ed osso, lavatele e lasciatele colare. In una terrina mescolate il pangrattato con il parmigiano, le uova, l'aglio tritato, 2 cucchiai di olio, il prezzemolo, sale e una seppia tritata con la mezzaluna.
Impastate bene il tutto e riempite le seppie con il composto; cucite l'incisione con ago e filo. In un tegame mettete 3 cucchiai di olio e fate rosolare le seppie, a fuoco vivo, voltandole con cura. Quando avranno assunto un colorito scuro, aggiungete un litro d'acqua e lasciate cuocere, a fuoco molto lento, per 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 5 seppie grandi
- 2 uova
- 200g di pangrattato
- 100g di formaggio parmigiano
- aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Seppie Ripiene (2)
- Seppie Ripiene (3)
- Seppie Ripiene Al Forno
- Seppie Ripiene Con Mousseline Al Nero Di Seppia Su Foglia Verza

Ricette simili

- Cozze Ripiene (2)
- Seppie Farcite
- Seppie Gratinate
- Calamari Imbottiti
- Granseole Farcite

Seppie Ripiene (2)

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Pulite le seppie togliendo loro la vescichetta interna, lavatele bene, asciugatele quindi togliete i tentacoletti e la testa privata degli occhi.
Tritate testa e tentacoli molto finemente, aggiungete una manciata di prezzemolo, le acciughe pulite, lo spicchio d'aglio, un pizzico di peperoncino e continuate a tritare.
Condite il trito con olio, sale e pepe ed inserite in ogni seppia due filetti di pomodoro, una cucchiaiata di riso crudo e parte del trito.
Unite anche un cucchiaio d'olio d'oliva e chiudete l'apertura con filo incolore.
Allineate le seppie in una pirofila, spolverizzatele con il sale e irroratele con olio d'oliva. Spolverizzatele uniformemente con il pangrattato e cuocetele per un'ora in forno preriscaldato a 160 gradi quindi servitele con il fondo di cottura eliminando il filo incolore .

Ingredienti per 4 persone

- 4 seppie di 250g ognuna
- 2 pomodori
- 4 cucchiai di riso
- 2 acciughe sotto sale
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 pizzico di peperoncino
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- pangrattato
- sale
- pepe

Varianti

- Seppie Ripiene
- Seppie Ripiene (3)
- Seppie Ripiene Al Forno
- Seppie Ripiene Con Mousseline Al Nero Di Seppia Su Foglia Verza

Ricette simili

- Brodetto Marchigiano
- Alici In Pangrattato
- Acciughe In Pangrattato
- Coda Di Rospo Alla Siciliana
- Caciucco (3)

Seppie Ripiene (3)

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Pulite le seppie: privatele del becco, degli occhi e dell'ossicino cartilagineo; evisceratele, spellatele, lavatele e asciugatele dopo aver staccato i ciuffetti di tentacoli dai corpi (sacchetti).
Mettete corpi e ciuffetti in casseruola, copriteli d'acqua fredda aromatizzata con una fettina di cipolla e fateli bollire a fuoco medio; dopo 2 minuti, togliete i sacchetti con il mestolo forato e proseguite la cottura dei ciuffetti ancora per 20 minuti prima di scolarli e farli raffreddare.
Riducete in dadolata la melanzana, le patate e saltate il tutto in padella, a fuoco molto vivo, con olio, aglio, peperoncino, sale, pepe e rosmarino; quando le verdure saranno croccanti, mantecatele con una noce di burro, lasciatele raffreddare poi mescolatele con i ciuffetti tritati e, con il composto, farcite le seppie.
Mettete in un teglia 4 cucchiaiate d'olio, un trito di salvia e rosmarino, una cipolla affettata e in questo fondo accomodate le seppie e l'eventuale resto del ripieno; infornatele per 20 minuti a 200 gradi e servitele fredde.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di patate
- 250g di melanzana
- 4 seppie da pulire
- cipolle
- salvia
- rosmarino
- peperoncino fresco
- aglio
- burro
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- Seppie Ripiene
- Seppie Ripiene (2)
- Seppie Ripiene Al Forno
- Seppie Ripiene Con Mousseline Al Nero Di Seppia Su Foglia Verza

Ricette simili

- Stoccafisso Agli Odori
- Seppioline Con Piselli (3)
- Seppie In Umido
- Pagelli Arrosto
- Seppie Coi Piselli (2)

Seppie Ripiene Al Forno

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Mondate il prezzemolo, lavatelo e tritatelo; sbucciate l'aglio e tritate anche questo.
Pulite con cura le seppie, separando le sacche dai tentacoli senza romperle, e lavatele bene, passandole più volte sotto acqua corrente.
Sgusciate l'uovo in una terrina, insaporitelo con sale e pepe e sbattetelo bene; poi unitevi metà dei pangrattato e dei pecorino, lo spicchio di aglio e un po' dei prezzemolo, un cucchiaio d'olio e amalgamate con cura.
Riempite le sacche delle seppie con questo impasto (il ripieno non deve essere troppo perché durante la cottura si gonfia e può spaccare il sacchetto che lo contiene) e ricucitene l'apertura con un filo da cucina.
Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a fette; mettetene metà in una teglia con pochissima acqua salata, adagiatevi sopra le seppie ripiene e distribuitevi intorno i tentacoli spezzettati e le patate rimaste.
Irrorate la preparazione con l'olio rimasto, spolverizzatela di pangrattato e pecorino mescolati assieme, di prezzemolo tritato, di sale e di pepe e mettete nel forno già caldo a 170 gradi per circa 30 minuti.
Servite in tavola ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 seppie grandi
- 800g di patate
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 3 cucchiai di formaggio pecorino
- 3 cucchiai di pangrattato
- 1 uovo
- 1 spicchio di aglio
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Seppie Ripiene
- Seppie In Umido
- Tortiera Di Cozze E Patate
- Seppie Del Nostromo
- Cozze Al Gratin

Seppie Ripiene Con Mousseline Al Nero Di Seppia Su Foglia Verza

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Pulire le seppie lasciando a parte la sacca.
Tagliare a pezzetti e frullare la spigola col nero di seppia, panna, sale e pepe.
Riempire le seppie.
Lavare la verza, mettere le foglie in una vaporiera, adagiarvi sopra le seppie e cuocere per 10 minuti.
Servire condendo con un filo d'olio.

Ingredienti per 4 persone

- 2 seppie
- 100g di filetti di spigola
- 2 cucchiai di panna
- sale
- pepe di caienna

Ricette simili

- Ukha
- Brodetto Marchigiano
- Pesce Persico Alle Acciughe
- Ombrina Gratinata
- Gamberi Al Pepe

Seppie Rosa

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Soffriggete la cipollina tritata con 1/2 bicchiere d'olio e lo spicchio d'aglio; unite le seppie e fatele insaporire 5 minuti.
Aggiungete i pomodori spellati e tagliati a cubetti, salate, pepate, coprite; riducete la fiamma e cuocete per un'ora.
Bagnate con un po' d'acqua calda se occorre.
Cospargete di prezzemolo tritato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di striscioline di seppia
- 6 pomodori perini
- 1 cipollina
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe
- prezzemolo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva

Ricette simili

- Code Di Scampi Su Crostoni
- Coda Di Rospo In Umido
- Zuppetta Di Pesce
- Pesce Al Pomodoro (2)
- Agoni Al Pomodoro

Seppioline Al Coccio Mari E Monti

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Tritate aglio e cipolla e fateli appassire in una casseruola di coccio con l'olio.
Unite le seppioline e lasciatele insaporire per 4 minuti.
Bagnate con il vino, lasciatelo evaporare, salate e pepate. Dopo 10 minuti aggiungete la polpa di pomodoro, una foglia di alloro, 1 rametto di timo tritato, coprite e lasciate cuocere per 1 ora a fuoco basso. Nel frattempo mondate i funghi, fateli saltare nel burro insaporito con uno spicchio d'aglio, sale e pepe. Trasferiteli con il loro fondo di cottura nella casseruola con le seppie, unite i piselli, coprite e continuate la cottura per 10 minuti.
Regolate di sale, pepate e servite con pane tostato.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di seppioline (anche surgelate)
- 150g di polpa di pomodoro
- 100g di pisellini surgelati
- 500g di funghi champignon
- 50g di vino bianco secco
- 50g di cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di timo
- alloro
- 160g di pane casereccio a fette
- 10g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Caciucco
- Anguille Alla Bretone
- Palombo In Umido
- Zuppetta Di Seppioline
- Seppioline Con Piselli

Seppioline Al Gratin Al Microonde

Secondo di pesce a base di seppioline

Ricetta

Lavate il limone, asciugatelo, tagliatelo a metà e spremetelo.
Filtrate il succo e mettetelo da parte.
Sbucciate l'aglio e tritatelo finemente con una manciata di foglie di prezzemolo ben lavate.
Lavate e asciugate le seppioline e sistematele in una pirofila, condite con l'olio e versate il succo di limone.
Salate, pepate, mescolate bene e profumate con il trito di prezzemolo e aglio.
Mescolate ancora e versate a pioggia il pangrattato e cuocete in combinazione grill e microonde a potenza massima per 10-15 minuti.
Servite le seppioline ben calde dopo averle profumate con un trito di foglie di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di seppioline già pulite
- 1 limone
- 2 spicchi di aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 3 cucchiai di pangrattato
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Seppioline Al Vino Bianco
- Seppie Con Le Patate
- Seppioline Verdi
- Calamaretti Con Salsa Di Seppioline
- Seppioline Alla Cetrullo

Seppioline Al Limone

Secondo di pesce a base di seppioline

Ricetta

Fare un trito di cipolla, aglio e prezzemolo e farlo rosolare nell'olio.
Unire le seppioline, bagnare con il vino e farlo evaporare.
Aggiungere una foglia di alloro, il brodo e cuocere per 40 minuti.
Diluire l'amido di mais nel succo del limone e unire il tutto alle seppioline, aggiustare di sale e cuocere per altri 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di seppioline
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di brodo vegetale (o brodo di pesce)
- 1 limone
- 1 foglia di alloro
- prezzemolo
- amido di mais
- sale

Ricette simili

- Seppioline Otello
- Anguilla Verde
- Tortino Cremoso Di Merluzzo
- Guazzetto Di Pesce
- Seppie Con Le Patate

Seppioline Al Verde

Secondo di pesce a base di seppioline

Ricetta

Portare ad ebollizione dell'acqua con il sedano,la carota,il prezzemolo, l'aceto, il sale e il pepe in grani. Cuocervi le seppie per 10 minuti poi tagliarle a listarelle.
Preparare la salsa: scaldare l'olio con l'aglio, il trito di prezzemolo e basilico, il limone, sale e pepe.
Mescolare e togliere dal fuoco subito.
Condire le seppie con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di seppioline surgelate
- sedano
- carota
- prezzemolo
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- sale
- pepe in grani
- per la salsa:
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 trito di prezzemolo e basilico
- succo di limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Seppioline In Umido
- Nasello Di Terracina Al Salmoriglio
- Polpo In Verde
- Zuppetta Di Seppioline
- Polipo In Verde

Seppioline Al Vino Bianco

Secondo di pesce a base di seppioline

Ricetta

Lavare le seppioline. In una casseruola di terracotta mettere olio, aglio, le seppioline, un po' di sale; coprire e stufare per 20 minuti circa a fuoco dolce.
Alzare la fiamma e unire il vino bianco; farlo evaporare.
Unire un po' di pangrattato; aggiustare di sale e portare a termine la cottura a fuoco dolce avendo cura che non asciughi troppo il fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di seppioline minute già pulite
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- pangrattato

Ricette simili

- Seppioline Al Gratin Al Microonde
- Seppie Con Le Patate
- Seppioline Alla Cetrullo
- Seppioline Ghiotte
- Zuppetta Di Seppioline

Seppioline Alla Cetrullo

Secondo di pesce a base di seppioline

Ricetta

Pulite bene le seppioline e lavatele sotto acqua corrente.
Tritate i capperi, le acciughe ben lavate per dissalarle, l'aglio il prezzemolo e rosolateli nell'olio.
Unite le seppioline e doratele per qualche minuto.
Bagnate con il vino e 2 bicchieri d'acqua, coprite e portate a cottura.
Salate pepate e servite, volendo, con polenta grigliata.

Ingredienti per 2 persone

- 400g di seppioline
- 1 cucchiaio di capperi
- 2 acciughe
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Zuppetta Di Seppioline
- Stoccafisso All'anconetana
- Seppioline Al Vino Bianco
- Calamari Alla Romana
- Seppioline Otello

Seppioline Alla Veneta

Secondo di pesce a base di seppioline

Ricetta

Pulite le seppie, togliete la bocca, gli occhi, conservate il sacchetto dell'inchiostro, lavatele. In un tegame scaldate l'olio, mettete a rosolare gli spicchi d'aglio, che toglierete, unite le seppie, abbondante prezzemolo tritato, regolate sale e pepe.
Cuocete a fuoco basso per circa venti minuti; aggiungete l'inchiostro estratto dal sacchetto, versate il vino e continuate la cottura fino a quando il liquido si è consumato. Si accompagnano bene servite con fette di polenta abbrustolite.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di seppioline
- 2 spicchi di aglio
- abbondante di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Seppioline Ghiotte
- Seppioline Alla Cetrullo
- Farinata Ai Frutti Di Mare
- Seppioline Verdi
- Seppioline Otello

Seppioline Con Piselli

Secondo di pesce a base di seppioline

Ricetta

Tagliate a dadini il sedano e la carota e fateli soffriggere con 3 cucchiai di olio e l'aglio.
Pulite le seppioline, lavatele e unitele al soffritto; salate, pepate, bagnate con il vino e lasciatelo in parte evaporare.
Aggiungete la polpa di pomodoro e il basilico, spolverizzate con un cucchiaino di farina e cuocete a fuoco lento per 40 minuti unendo a metà cottura i piselli.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di seppioline
- 200g di piselli lessati
- 1 carota
- 1 costa di sedano bianco
- alcune foglie di basilico
- aglio
- vino bianco secco
- 400g di polpa di pomodoro
- poca di farina
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Seppioline Con Piselli (2)
- Seppioline Con Piselli (3)

Ricette simili

- Zuppetta Di Seppioline
- Pesce Spada In Umido
- Seppioline Al Coccio Mari E Monti
- Coda Di Rospo Alla Giardiniera
- Calamari Con Piselli

Seppioline Con Piselli (2)

Secondo di pesce a base di seppioline

Ricetta

Soffriggere in 5 cucchiai di olio uno spicchio di aglio, 1/2 cipolla e un ciuffo di prezzemolo finemente tritati.
Aggiungere poi altri 2 spicchi di aglio da togliere appena coloriti.
Unire le seppioline lavate ed asciugate con il vino, salare e pepare.
Cuocere coperte. Intanto cuocere in un trito di 1/2 cipolla con 4 cucchiai di olio i piselli e coprirli a filo di acqua. A cottura ultimata unirli alle seppioline.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di seppioline
- 1000g di piselli
- 9 cucchiai di olio d'oliva
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 3 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di vino

Varianti

- Seppioline Con Piselli
- Seppioline Con Piselli (3)

Ricette simili

- Zuppetta Di Seppioline
- Seppie Con Piselli
- Seppioline In Umido
- Calamaretti Con Salsa Di Seppioline
- Seppioline Alla Veneta

Seppioline Con Piselli (3)

Secondo di pesce a base di seppioline

Ricetta

Pulire le seppie e tagliatele a pezzi medi o ad anelli.
Soffriggere la cipolla nell'olio, quindi unirvi le seppie e salare.
Attendere qualche minuto che le seppie abbiano prodotto un po' di acqua, quindi unire il vino e cuocere fino a che il tutto si sia asciugato un po'.
Aggiungere quindi i piselli e cuocere per circa 15 minuti a fuoco medio e pentola coperta.
Aggiungere infine i pomodori tagliati grossolanamente a pezzetti, il peperoncino e cuocere per circa altri 10-15 muniti.
Cospargere quindi di prezzemolo e servire... Accompagnando con fette di pane tostato o polenta.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di seppie fresche intere
- 400g di piselli
- 1 cipolla
- 3 pomodori da sugo scottati e pelati
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- prezzemolo fresco tritato
- sale
- olio d'oliva extra-vergine
- peperoncino

Varianti

- Seppioline Con Piselli
- Seppioline Con Piselli (2)

Ricette simili

- Seppie Con Piselli Con Il Bimby
- Seppie In Umido
- Seppie Coi Piselli (2)
- Zuppetta Di Seppioline
- Triglie Al Pomodoro (3)

Seppioline Ghiotte

Secondo di pesce a base di seppioline

Ricetta

Pulite bene le seppioline, lavatele con cura e asciugatele su fogli di carta assorbente.
Preparate un composto con ritagli di seppie, aglio tritato, prezzemolo tritato, pangrattato, sale, pepe e olio d'oliva.
Mescolate bene il tutto e servendovi di un cucchiaio riempitele con il composto ottenuto. Nel frattempo, ungete una pirofila d'olio e lasciatela riscaldare leggermente a fiamma bassa, dopodichè, disponete le seppioline ripiene ed irroratele con olio d'oliva e vino bianco secco. Copritele con carta alluminio e lasciatele cuocere a fuoco dolce fino a quando, punzecchiandole con uno stuzzicadenti, la polpa non risulterà tenerissima. Infine, lasciatele intiepidire e servitele.

Ingredienti per 4 persone

- 8 seppioline
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo tritato
- pangrattato
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Seppie Con Le Patate
- Seppioline Al Vino Bianco
- Farinata Ai Frutti Di Mare
- Seppioline Alla Cetrullo
- Terrina Di Pesce Al Pomodoro

Seppioline In Umido

Secondo di pesce a base di seppioline

Ricetta

Tritare la cipolla, l'aglio ed il prezzemolo, e far appassire il trito con l'olio.
Asciugare le seppioline, tagliarle a spicchi e cuocerle in un recipiente coperto, per 40 minuti.
Salare e pepare.
Irrorare di tanto in tanto con l'aceto e poca acqua calda. Ultimata la cottura, versare in un recipiente di terracotta, precedentemente scaldato, e servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di seppioline surgelate
- 100g di cipolla
- prezzemolo
- aglio
- sale
- pepe
- aceto di vino
- olio d'oliva

Ricette simili

- Seppioline Al Verde
- Seppioline Al Coccio Mari E Monti
- Seppioline Con Piselli (2)
- Zuppetta Di Seppioline
- Calamaretti Con Salsa Di Seppioline

Seppioline Marinate

Secondo di pesce a base di seppioline fresche

Ricetta

Pulite le seppioline, lavatele con molta cura e tagliatele a fettine. Versatele in una ciotola capiente e conditele con l'olio, il succo dei limoni, il sale, il pepe e il trito di prezzemolo. Lasciatele marinare per circa 30 minuti prima di servirle.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di seppioline fresche
- 3 limoni (succo)
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- Seppie Con Le Patate
- Seppie Con Piselli
- Seppioline Ghiotte
- Tartara Di Pesci Ai Kiwi
- Alici Ammollicate (2)

Seppioline Otello

Secondo di pesce a base di seppioline

Ricetta

Acquistate delle seppioline freschissime, pulitele accuratamente tenendo da parte le ghiandole dell'inchiostro, lavatele bene sotto acqua corrente, poi tagliate le più grandi a striscioline e lasciate intere le più piccole. In una padella capace fate soffriggere il cipollotto finemente tritato e lo spicchio di aglio pestato (toglietelo non appena prende colore) in abbondante olio, quindi aggiungete le seppioline.
Lasciate cuocere per 10 minuti e poi bagnate con il vino. Non appena quest'ultimo sarà evaporato versate il brodo di pesce o quello vegetale (preparato precedentemente) in cui avrete fatto sciogliere l'inchiostro delle seppie.
Salate, pepate e fate cuocere per mezz'ora, quindi servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di seppioline
- 1 cipollotto
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 1 bicchiere di brodo di pesce (o brodo vegetale)
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Seppioline Al Limone
- Guazzetto Di Pesce
- Seppioline Alla Cetrullo
- Polipo Con I Fagioli
- Cetrioli Al Tonno Fresco

Seppioline Ripiene Alla Sorrentina

Secondo di pesce a base di seppioline

Ricetta

Pulire bene le seppie dalle impurità contenute nel sacchetto, togliere la cartilagine interna e tagliarne i tentacoli.

Preparare in una terrina il ripieno amalgamando alle uova tanto parmigiano in modo da ottenere un impasto cremoso e denso, unire un pizzico di sale e pepe, la mozzarella tagliata a dadini e l'uvetta sultanina. In un tegame dove l'aglio schiacciato avrà lasciato la sua fragranza all'olio d'oliva, e il peperoncino l'avrà reso più prepotente, eliminate sia l'aglio che il peperoncino e sostituirli con i tentacoli. Lasciarli soffriggere prima di aggiungere le seppioline ripiene cuocendole per qualche minuto a fuoco allegro.

Unire i pomodorini schiacciati, regolare la quantità di sale, abbassare la fiamma, coprire il tegame e lasciare cuocere per circa venti minuti. Prima di servirli togliere il filo che le chiude, adagiarle in un piatto, coperte dalla loro salsetta con aggiunta di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di seppioline
- 2 uova
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- 100g di mozzarella
- 50g di uvetta sultanina
- sale
- 1 pizzico di pepe
- olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- peperoncino piccante
- prezzemolo
- 300g di pomodorini

Ricette simili

- Filetti Di Sgombro Ai Funghi
- Calamari Imbottiti (3)
- Calamari Imbottiti
- Polpettine Di Pesce
- Calamari Imbottiti (2)

Seppioline Verdi

Secondo di pesce a base di seppioline

Ricetta

Dorare l'aglio schiacciato con 4 cucchiai di olio.
Lavare, asciugare e infarinare le seppioline.
Eliminare l'aglio dalla padella e versarvi le seppioline, rosolarle, bagnarle col vino e abbassare il fuoco.
Affettare al velo le cipolle e farle appassire in poco olio, aggiungere olive e cetriolini tritati e far insaporire alcuni minuti.
Versare il trito sulle seppioline, continuare la cottura per 20 minuti.
Salare, pepare e cospargere con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di seppioline pulite
- 2 cipolle
- 15 di olive verdi
- 4 cetriolini sott'aceto
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo tritato
- vino bianco
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Seppie Con Le Patate
- Nasello In Tegame
- Seppioline Al Vino Bianco
- Seppie Gratinate
- Seppioline Al Gratin Al Microonde

Sfoglia Al Salmone

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Scongelate per tempo gli spinaci a temperatura ambiente.
Sbucciate lo spicchio d'aglio, schiacciatelo e fatelo rosolare in un tegame con il burro.
Versate gli spinaci e fateli cuocere per 10 minuti mescolando di tanto in tanto.
Salate e pepate leggermente. Una volta pronti eliminate l'aglio.
Avrete nel frattempo lasciato scongelare anche la pasta sfoglia. Tiratelo con il mattarello sulla spianatoia infarinata, dandole la forma di un rettangolo piuttosto lungo e stretto. Ricopritela con gli spinaci, lasciando tutt'attorno un bordo della larghezza di circa 2 cm.
Adagiate sugli spinaci le fette di salmone leggermente spolverate di sale e di pepe.
Avvolgete la pasta su se stessa, sigillando accuratamente i bordi.
Pennellate la superficie della pasta con il tuorlo d'uovo sbattuto e cuocete il rotolo in forno già portato alla temperatura di 200 gradi per circa 40 minuti, fino a quando cioè la pasta risulterà ben cotta e dorata. Intanto preparare la salsa.
Rosolate nell'olio lo scalogno tritato il più finemente possibile: versate i gamberetti scongelati, lasciateli rosolare, poi bagnateli con il vino bianco. Fatelo evaporare lentamente, salate e pepate.
Frullate i gamberetti con la panna e servite la sfoglia calda, tagliata a fette, con la salsa preparate, anch'essa calda.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 500g di tranci di salmone fresco
- 450g di spinaci tritati surgelati
- 1 spicchio di aglio
- 30g di burro
- 1 uovo
- sale
- pepe
- per la salsa:
- 200g di gamberetti surgelati
- 25 cl di panna
- 1 scalogno
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di vino bianco secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Salmone In Crosta (3)
- Salmone Con Salsa Verde
- Fagottini Di Salmone Con Indivia
- Gamberetti Con Le Olive
- Salmone In Salsa Di Aneto

Sformati Di Aringhe

Secondo di pesce a base di aringhe

Ricetta

Ammollare 400 g di pane raffermo in una tazza di latte, strizzarlo e setacciarlo. Unirvi 2 cucchiai di burro fuso, 2 aringhe dissalate, diliscate e tritate finemente, 3 tuorli d'uovo, 1 pizzico di pepe e, infine, 3 albumi montati a neve ferma.
Amalgamare bene il composto e distribuirlo in 4 stampini da forno imburrati.
Cuocere per 25 minuti in forno già caldo a 120 gradi.
Servire caldissimi con spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pane raffermo
- 1 tazza di latte
- 2 cucchiai di burro fuso
- 2 aringhe dissalate
- 3 tuorli d'uovo
- 1 pizzico di pepe
- 3 albumi d'uovo
- per gli stampini:
- burro
- per servire:
- alcuni spicchi di limone

Ricette simili

- Calamari Ripieni Al Forno
- Zakouski
- Aringhe Gratinate
- Filetti Di Aringa Marinati
- Jefke

Sformatini Di Pesce Al Microonde

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Imburrate 4 stampini.
Tagliate a fettine sottili il salmone e sbriciolate la sogliola amalgamandovi il prezzemolo, lo scalogno tritato, il pancarré senza crosta bagnato in acqua e strizzato, sale e pepe.
Riempite gli stampini alternando salmone e composto di sogliola e disponeteli a cerchio nel microonde.
Coprite gli stampini con carta da forno e cuocete per 9 minuti a 600 w.
Fate raffreddare e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di filetti di salmone
- 200g di filetti di sogliola
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1/2 di scalogno
- 2 uova intere
- 2 fette di pancarré
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Paté Di Sogliola Al Salmone
- Medaglioni Di Mare
- Sogliole Al Burro (4)
- Polpette Di Pesce
- Filetti Di Sogliola Gratinati Al Pomodoro

Sformato Di Baccalà

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Lasciate il baccalà per un paio di ore sotto l'acqua corrente, quindi lessatelo per 10 minuti in acqua non salata. Quando è freddo, riducetelo a pezzetti avendo cura di eliminare tutta la pelle e le lische.
Sbucciate le patate e tagliatele a dadi. Lessatele per 10 minuti in acqua salata e scolatele. In una padella antiaderente, fate soffriggere la cipolla sminuzzata con 5 cucchiai d'olio d'oliva e, quando è appassita, unitevi i pezzi di baccalà.
Lasciate insaporire tutto per qualche minuto, poi unite i pomodori, il peperone e l'aglio tritati.
Coprite la padella e lasciate cuocere per 20 minuti, poi unite le patate, il coriandolo tagliuzzato e, se necessario, un pizzico di sale.
Proseguite la cottura per altri 10 minuti, quindi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire la preparazione.
Sbattete le uova e mescolatele al contenuto della padella.
Ungete con l'olio rimasto una pirofila e versatevi il composto.
Cuocete nel forno già caldo a 180 gradi per 30 minuti circa fino a quando la superficie sarà diventata dorata.
Servite lo sformato caldo oppure tiepido.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di baccalà già bagnato
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperone
- 2 pomodori
- 2 patate
- 4 uova
- alcuni rametti di coriandolo
- 6 cucchiai di olio d'oliva

Ricette simili

- Baccalà Con Uova
- Baccalà Alla Viscaina
- Baccalà Con Patate E Peperoni
- Baccalà Alla Genovese
- Baccalà Con Spinaci

Sformato Di Gamberi E Zucchine

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Bollire 200 g di gamberoni; curare il resto di essi a crudo, aggiungere al San Pietro filettato, e tagliare a piccoli pezzi; frullare il tutto con l'albume, panna e brandy.
Tagliare le zucchine per lungo a fette dello spessore di 1/2 centimetro circa; tritare le fette 'esterne' e preparare con esse un soffritto con la cipolla e fare una besciamella; il resto cuocerle ai ferri.
Distendere su una pirofila un po' di besciamella, alcune zucchine ai ferri, la mousse di pesce ed alcuni gamberoni bolliti; coprire con la besciamella e guarnire con le zucchine ai ferri e i gamberi bolliti rimasti; gratinare in forno a 180 gradi per 10 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di gamberoni
- 1000g di zucchine
- 300g di filetti di san pietro
- 2 albumi d'uovo
- 30 cl di panna
- 1/2 di cipolla
- 1/2 bicchiere di brandy

Ricette simili

- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa
- Tempura
- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa Besciamella
- Paté Di Sogliola Al Salmone
- Ukha

Sformato Di Merluzzo

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Bollire per 5 minuti il misto per soffritto in 100 cl di acqua salata, unire i filetti di pesce e cuocere per 4'. Scolarli e frullarli con il brandy e il limone.
Aggiungere il composto alla besciamella, unire il formaggio, noce moscata e le uova, uno alla volta.
Versare in uno stampo imburrato e cosparso di pangrattato e cuocere in forno caldo per 45 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di filetti di merluzzo
- 200g di filetti di platessa
- 50g di misto per soffritto
- 70g di formaggio emmenthal grattugiato
- 3 uova
- noce moscata
- 1/2 di limone (succo)
- 4 cucchiai di brandy
- 400g di besciamella
- burro
- pangrattato
- sale

Ricette simili

- Filetti Di Pesce Della Regina
- Polpette Di Pesce
- Cotolette Di Platessa
- Platessa Mantecata
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)

Sformato Di Sogliola

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Tritare finemente la trota affumicata, 2 filetti di sogliola, l'aglio sbucciato e il prezzemolo mondato e lavato.
Mescolare bene, poi unire l'uovo, la panna, il grana, il sale e il pepe.
Imburrare una teglia di 20 cm di diametro, foderarla con i filetti di sogliola rimasti facendoli aderire anche ai bordi e cospargerli con sale e pepe.
Versare sui filetti la crema preparata e ripiegare sulla stessa i filetti di sogliola lungo i bordi.
Infornare a 200 gradi per 30 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di sogliola
- 1 filetto di trota affumicata
- 1 uovo
- formaggio grana grattugiato
- 10 cl di panna
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Medaglioni Di Mare
- Bauletti Di Sogliola Con Il Bimby
- Polpettine Di Pesce
- Sogliole Al Sidro
- Involtini Di Trota Salmonata Con Cuori Di Carciofo E Patate Al Vap

Sformato Di Vongole E Cozze

Secondo di pesce a base di vongole

Ricetta

Pulite e lavate bene le vongole e le cozze e mettetele in un tegame con 1/4 d'acqua lasciandole aprire a fuoco vivace.
Togliete i molluschi, filtrate bene l'acqua e tenetela da parte.
Tritate finemente il pesce lessato.
Preparate la salsa vellutata con il brodo delle cozze. Salatela, pepatela e lasciatela intiepidire. Amalgamatevi i tuorli, il pesce, le cozze tritate e, in ultimo, gli albumi montati a neve.
Versate il composto in una pirofila imburrata.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 40 minuti.
Sformate sul piatto da portata e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di vongole
- 500g di cozze
- 100g di pesce lessato
- salsa vellutata
- 4 uova
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Spada Alla Scogliera
- Pesce Spada In Cartoccio
- Sauté Di Frutti Di Mare
- Brodetto Marchigiano
- Pesce Spada Affumicato In Fantasia

Sgombri Ai Fagiolini

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Togliete il filo ai fagiolini.
Spellate il pomodoro, privatelo dei semi e tagliatelo a pezzetti. In un tegame scaldate due cucchiai d'olio, fatevi appassire la cipolla a fettine, la carota, un po' di prezzemolo e di timo tritati.
Unite i fagiolini e cuocete per un quarto d'ora.
Aggiungete il pomodoro, due cucchiai di capperi, salate, pepate e cuocete altri 5 minuti.
Pulite gli sgombri, lavateli, asciugateli, infarinateli e friggeteli in una padella con tre cucchiai d'olio. Sgocciolateli, insaporiteli nel tegame dei fagiolini per 5 minuti.
Regolate il sale se occorre.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sgombri da porzione
- 150g di fagiolini
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 pomodoro
- 2 cucchiai di capperi
- prezzemolo
- timo
- farina
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sgombri Alla Pancetta
- Trota Con Funghi E Cozze
- Sgombri Al Burro
- Terrina Di Sgombri Al Vino Bianco
- Tinca In Carpione Alle Erbe

Sgombri Al Burro

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Pulite gli sgombri, incideteli sul dorso. Infarinateli leggermente. In un tegame scaldate una noce di burro. A calore moderato fatevi dorare da entrambe le parti i pesci per 10 minuti o poco più. Voltateli e salateli. Disponeteli su un piatto da portata. Su ogni pesce mettete un pezzetto di burro alla salvia e spruzzatelo con poco succo di limone. Vini di accompagnamento: Gambellara DOC, Trebbiano D'Abruzzo DOC, Cirò Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sgombri da porzione
- farina
- burro
- salvia
- succo di limone
- sale

Ricette simili

- Sgombri Alla Pancetta
- Sgombri Ai Fagiolini
- Carpa Alla Maître D'hôtel
- Tinca In Carpione Alle Erbe
- Trote Alle Erbe (2)

Sgombri Al Cartoccio

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Mondare e lavare bene le foglie di spinaci in abbondante acqua e asciugarle.
Pulire il pesce, eliminando le pinne e le interiora, lavarlo, asciugarlo e insaporirlo, dentro e fuori, con 1 presa di sale e abbondante pepe.
Prendere 4 quadrati di carta di alluminio di tale grandezza da poter contenere ciascuno un pesce e suddividervi sopra le foglie degli spinaci. Su queste mettere il pesce e chiudere i cartocci. Poi disporli in una pirofila con un po' d'acqua e infornare a 210 gradi per 20 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sgombri da 150 g
- 20 foglie di spinaci
- 1 presa di sale
- abbondante di pepe

Ricette simili

- Sgombri Al Finocchio
- Sgombro Goloso
- Sgombri Alle Acciughe
- Sgombri Saporiti
- Sgombri In Bianco

Sgombri Al Finocchio

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Pulite e lavate il pesce.
Scottate i finocchi in acqua salata e con un po' di succo di limone, tagliateli in pezzi e aggiungete il burro.
Riempite il pesce con i finocchi tritati e mettete sul fondo di una teglia il resto della salsa; sopra sistemateci i pesci e aggiungete del vino bianco, 1/2 bicchiere d'acqua, un pizzico di sale e pepe e sopra il pesce un po' di burro. Finita la cottura in forno sistemate sopra il pesce il verde dei finocchi tritato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sgombri
- 2 finocchi
- 50g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 limone
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Terrina Di Sgombri Al Vino Bianco
- Sgombri Al Ribes
- Filetti Di Sgombro Marinati
- Cocktail Di Pesce Azzurro
- Sgombri In Carpione

Sgombri Al Forno Con Le Olive

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Sciacquate gli sgombri dopo averli puliti e privati delle interiora, poi fateli scolare su fogli di carta assorbente da cucina.
Sbriciolate la mollica di pane, unite un poco di prezzemolo tritato e i capperi ben risciacquati, uno spicchio d'aglio, le acciughe e le olive.
Assaggiate di sale e aggiungete un pezzetto di peperoncino spezzettato.
Ammorbidite il composto aggiungendo un poco di olio, poi mettetene una parte all?Interno degli sgombri.
Lavate e tagliate il radicchio trevigiano nel senso della lunghezza, sistematelo sul fondo di una pirofila unta di olio, appoggiateci gli sgombri e distribuiteci sopra il restante composto di mollica di pane.
Completate disponendo sugli sgombri gli spicchi di aglio avanzati e tagliati a fettine sottili.
Irrorate tutto con un filo di olio d'oliva extra-vergine e ponete la pirofila in forno a 220 gradi per circa 15 minuti.
Servite caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sgombri di 250g ognuno
- 250g di radicchio di treviso
- 40g di mollica di pane raffermo
- 3 spicchi di aglio
- prezzemolo
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 40g di olive nere snocciolate
- 4 filetti d'acciughe sott'olio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- peperoncino piccante

Ricette simili

- Merluzzo Al Forno (2)
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Triglie Ripiene Alla 'ngorda
- Salmone Grigliato Al Pesto Di Radicchio Trevisano
- Baccalà Col Cavolfiore

Sgombri Al Forno Con Salsa

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Levare le interiora ai pesci, e lavarli. Nell'apertura praticata nel ventre mettere sale e prezzemolo. Adagiarli in una teglia, salarli, irrorare con olio e metterli in forno a 180 gradi girandoli 1-2 volte per bagnarli con vino bianco. Una volta cotti tenerli in caldo e preparare una salsa con il fondo di cottura unendovi succo di limone, pepe bianco e senape.
Mescolare bene e unire prezzemolo tritato.
Servire sul pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sgombri da 250 g
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di senape
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Varianti

- Sgombri Al Forno Con Salsa Di Yogurth

Ricette simili

- Stoccafisso Al Vino Bianco
- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Zuppa Di Cozze (4)
- Sgombri Alla Panna

Sgombri Al Forno Con Salsa Di Yogurth

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Ungete leggermente una pirofila.
Accendete il forno a 180 gradi.
Lavate gli sgombri, puliteli, tagliate le pinne laterali e praticate 3-4 tagli profondi su entrambi i lati.
Sfregate l'interno dei pesci con l'aglio. Cospargeteli con sale e pepe e disponeteli nella pirofila.
Bagnate con il vino e cuocete 20-25 minuti. Nel frattempo mescolate lo yogurth con la menta, la scorza e il succo del limone.
Sbucciate il cetriolo, tagliatelo in due nel senso della lunghezza, eliminate i semi e tagliatelo a dadolini fini. Mescolatelo allo yogurth e unite, a piacere, un pizzico di zucchero.
Salate e pepate.
Servite gli sgombri con patate al forno e la salsa allo yogurth.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di sgombro (pesci da 250g l'uno)
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiai di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe
- per la salsa allo yogurth:
- 250g di yogurth
- 2 cucchiai di menta fresca tritata
- 1 limone
- 1/2 di cetriolo
- 1 pizzico di zucchero (facoltativo)

Ricette simili

- Sogliole Al Caviale
- Gamberi Alla Greca
- Pesce Gratinato Con Salsa Allo Yogurth
- Trote Al Brandy (2)
- Trotelle Al Cartoccio

Sgombri Al Ribes

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Pulite gli sgombri, incideteli sul dorso perché cuociano meglio e disponeteli in una pirofila.
Spremete 250 g di ribes. In un tegame fate sciogliere una noce di burro, unitevi una cipolla tritata e unc spicchio d'aglio intero.
Cuocete per circa 10 minuti a fuoco basso.
Versate un bicchiere di vino bianco, aggiungete un cucchiaino di zucchero, il succo di ribes, sale e pepe.
Scaldate bene e versate il tutto sui pesci.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 10 minuti circa.
Aggiungete i ribes interi e cuocete per 10 minuti.
Servite il pesce con la salsa. Vini di accompagnamento: Friuli Aquileia Rosato DOC, Bolgheri Rosato DOC, Alezio Rosato DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sgombri
- 350g di ribes
- 1 noce di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla tritata
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Sgombro Marinati
- Sgombri Alle Acciughe
- Sgombri Al Forno Con Salsa
- Terrina Di Sgombri Al Vino Bianco
- Nasello Al Cartoccio

Sgombri Al Vino Rosso

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Lessate i pesci e poi sgocciolateli.
Mettete il lardo in acqua bollente per 5 minuti, tagliatelo a dadini e mettetelo a cuocere con il burro e aggiungere i scalogni tritati. Quando il composto prenderà colore aggiungere la farina, il vino, la salsa di pomodoro e lasciate cuocere per 20 minuti.
Servite mettendo i pesci in un piatto con sopra la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di sgombri piccoli
- 50g di burro
- 1 bicchiere di vino rosso
- 2 scalogni
- 60g di lardo affumicato
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Con Salsa Di Pomodoro
- Sgombri In Umido Con Piselli
- Zuppa Di Pesce Rustica
- Sgombri In Carpione
- Nasello In Tegame

Sgombri Alla Mugnaia

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Eviscerate, lavate e asciugate gli sgombri, fate alcune incisioni sul dorso e lasciateli per un po' a bagno nel latte. Scolateli, infarinateli e friggeteli nell'olio caldo per sette-otto minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sgombri
- latte
- farina
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Sgombri Alla Pancetta
- Sgombri Ai Fagiolini
- Sgombri Al Burro
- Sgombri In Carpione
- Sgombri Al Vino Rosso

Sgombri Alla Pancetta

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Pulite gli sgombri, lavateli, asciugateli, infarinateli e friggeteli in olio ben caldo 10 minuti. Scolateli su carta assorbente.
Salate appena. In un tegame sciogliete una noce di burro, adagiatevi la pancetta e quando è diventata trasparente, avvolgetela intorno a ogni sgombro.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sgombri da porzione
- 4 fette di pancetta affumicata
- farina
- olio d'oliva
- 1 noce di burro
- sale

Ricette simili

- Sgombri Al Burro
- Sgombri Ai Fagiolini
- Cefalo Ripieno In Salsa D'olive
- Trota Alle Mandorle
- Sogliole Al Sidro

Sgombri Alla Panna

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Pulite gli sgombri, lavateli, asciugateli, disponeteli in una pirofila in modo che ognuno abbia il suo spazio. In una ciotola lavorate la panna con la senape, aggiungete il succo del limone passato al colino e un po' di prezzemolo tritato.
Salate appena i pesci perché la senape ha già un sapore forte.
Versate il composto di panna sugli sgombri, distribuite qualche fiocchetto di burro freschissimo.
Ponete la pirofila in forno preriscaldato e cuocete a calore moderato per circa mezz'ora. Con il calore la salsa diventerà un po' più spessa e la superficie avrà un aspetto gratinato.
Servite nello stesso recipiente.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sgombri
- 20 cl di panna
- 3 cucchiai di senape
- 1 limone
- prezzemolo tritato
- burro
- sale

Ricette simili

- Sgombri Al Forno Con Salsa
- Cozze Alla Birra
- Sgombri Alle Verdure
- Sgombri Al Burro
- Sgombri Al Finocchio

Sgombri Alla Salsa D'uva Spina

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Eviscerare gli sgombri, ma non privarli delle squame. Porli sulla griglia e cuocerli spennellandoli spesso con rametti di erbe aromatiche intinti in una ciotolina con olio e sale. Una volta grigliati togliere la pelle e la lisca, ricavare i filetti e servirli con sopra la salsa di uva spina.
Guarnire il piatto con bacche di uva spina.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sgombri di 250 g
- timo
- rosmarino
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- per guarnire:
- alcune bacche di uva spina

Ricette simili

- Sgombri Al Forno Con Salsa
- Brodetto Di Pesce Abruzzese
- Filetti Di Trota Alla Mollica Di Pane Aromatica
- Pagellini Alle Erbe
- Pesce Spada Agli Aromi (2)

Sgombri Alla Sonasegaio

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Prendi una grossa teglia, in modo che gli sgombri stiano affiancati e non uno sull'altro; ungila di olio, e spolvera del pangrattato sul fondo; stendi uno strato di pomodori a fette, e sopra uno strato di cipolla a rondelle, poi sopra metti gli sgombri interi (puliti, ovviamente; se hai problemi di spazio puoi eliminare teste e code). Di nuovo uno strato di cipolle e uno di pomodori e rispolvera di pangrattato. Un po' d'olio e sale sul tutto. In forno per una quarantina di minuti più 15-20 di grill. Vino: bianco rigorosamente seccc (gli sgombri sono grassi).

Ingredienti per 1 persona

- 2 sgombri medi
- cipolla a rondelle
- pomodoro a fette
- pangrattato

Ricette simili

- Calamari Ripieni (2)
- Sgombri In Umido Con Piselli
- Sgombri Ai Fagiolini
- Sgombri Saporiti
- Sgombri Al Vino Rosso

Sgombri Alle Acciughe

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Pulite e squamate i pesci, lavateli, asciugateli. In un tegame scaldate alcuni cucchiai di olio e fatevi sciogliere le acciughe tagliate a pezzetti. Su questa salsina disponete gli sgombri ai quali avrete praticato delle incisioni sul dorso, salate, pepate, versate il vino bianco allungato con pochissima acqua e i capperi.

Cuocete piano e coperto per circa mezz'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sgombri
- 100g di acciughe sott'olio
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di capperi
- alcuni cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tonno Alle Acciughe
- Gamberoni Ai Capperi
- Seppioline Alla Cetrullo
- Cernia Saporita
- Pesce Spada In Salsa Piccante

Sgombri Alle Verdure

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Cuocere il pesce, precedentemente pulito, a vapore.
Affettate le cipolle, le carote, il sedano, il prezzemolo e l'aglio e soffriggeteli con poco olio, aggiungendo sale e pepe.
Mescolate continuamente e impostate la fiamma bassa. Dopo dieci minuti unite la salsa di pomodoro e un po' d'acqua. Intanto disponete i filetti di sgombro su un piatto di portata.
Versate la salsa e, a piacere, servite caldo o dopo alcuni minuti. In estate, si può preparare in anticipo e far raffreddare in frigorifero.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di sgombri
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 10 cipolline
- 4 carote
- 1 manciata di sedano
- 1 manciata di prezzemolo
- 1/2 di limone (succo)
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sgombri In Umido Con Piselli
- Pesce Gatto Alla Polesana
- Seppioline Al Verde
- Granseola Alla Torcello
- Storione Alla Moda Di Ferrara

Sgombri In Bianco

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Tagliate la testa ai pesci, lavateli, asciugateli, tagliateli a pezzi piuttosto grandi. In una pentola versate un litro d'acqua e l'aceto, aggiungete sale grosso, grani di pepe, cipollina, alloro e cuocete a fuoco moderato per un quarto d'ora. Quando bolle aggiungete i pezzi di sgombro e mantenete un leggero bollore per sette/otto minuti.
Spegnete e lasciate riposare per 5 minuti. Scolatelo.
Passate il brodo, unite una noce di burro, cospargete d'aneto e versate il tutto sugli sgombri.
Lasciate marinare alcune ore.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sgombri
- 1 foglia di alloro
- 1 cipollina
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 1 cucchiaio di aneto
- 1 noce di burro
- sale grosso
- pepe in grani

Ricette simili

- Filetti Di Sgombro Marinati
- Medaglioni Di Aragosta
- Terrina Di Sgombri Al Vino Bianco
- Storione Allo Yogurth
- Salmone Al Profumo Di Aneto

Sgombri In Carpione

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Sbucciate le cipolle e tagliatele a fettine sottili.
Pulite, lavate e infarinate gli sgombri, friggeteli in olio caldo. Scolateli quando sono ben dorati e asciugateli su carta da cucina. In una padella scaldate un po' d'olio e soffriggetevi le cipolle, salate, pepate, unite i pinoli e l'uvetta, prima ammorbidita e strizzata.
Bagnate con il vino e lasciate ridurre della metà.
Aggiungete l'aceto e portate a bollore cuocendo per dieci minuti. In una pirofila disponete gli sgombri a strati, coprite con il sugo e lasciate riposare coperto e al fresco per un giorno.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sgombri
- 2 cipolle
- 60g di pinoli
- 60g di uvetta sultanina
- 75 cl di aceto di vino bianco
- 25 cl di vino rosso
- olio d'oliva
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sarde In Saor (2)
- Sarde In Saor
- Sogliole In Saor
- Stocco In Agrodolce
- Sarde A Beccaficu Alla Palermitana

Sgombri In Umido Con Piselli

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Pulite gli sgombri, togliete teste e spine.
Scaldate in tegame l'olio con la cipolla tritata; mettete dentro gli sgombri, aspettate che prendano colore, spruzzate di sale, unite anche una manciata di prezzemolo tritato.
Date qualche altro minuto di cottura, unite i piselli. Quando vedete che i piselli sono quasi cotti, unite ancora qualche cucchiaiata di salsa di pomodoro; proseguite fino a raggiungere la cottura, mantecate e servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 60g di olio d'oliva
- sale
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 500g di piselli già sgranati
- salsa di pomodoro
- 6 sgombri grandi (o 12 piccoli)

Ricette simili

- Palombo Alla Romana
- Seppie Coi Piselli (2)
- Palombo In Umido Con Piselli
- Calamari Con Piselli
- Sgombri Alle Verdure

Sgombri Saporiti

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Pulire i pesci e privarli della lisca e della testa. Adagiarli aperti a libro e più appiattiti possibile sul fondo di una teglia unta di olio tenendo verso l'alto la parte senza pelle.
Spolverizzare con un trito di alloro, prezzemolo e aglio, salare, pepare e coprirli con uno strato di fette di pomodoro, salare ancora, spolverizzare con pangrattato e irrorare con olio.
Passare in forno caldo a 200 gradi per 30 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sgombri
- 400g di pomodori rossi
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- prezzemolo
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Baccalà Con Patate E Peperoni
- Sgombro Goloso
- Sgombri Alle Verdure
- Sgombri In Bianco
- Baccalà Ai Pomodori

Sgombro Al Sale

Secondo di pesce a base di sgombro

Ricetta

Il pesce va pulito ma non squamato. Si fa un letto di sale entro una pirofila di forma adeguata, sopra si mette il pesce e poi si copre bene col resto del sale, infine si passa al forno caldo a 200-230 gradi, lasciandolo cuocere per 20 minuti. Si estrae dal forno la pirofila e si spacca la crosta di sale formatasi, togliendo il pesce che, in pezzi o in filetti, si dispone sul piatto di portata, condito con olio d'oliva, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sgombro
- 3000g di sale grosso
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sgombro E Carote Lesse
- Dentice Al Sale
- Crostini Di Pesce
- Polpette Di Sgombro
- Sgombro Impanato E Fritto Al Forno

Sgombro Crudo Marinato

Secondo di pesce a base di sgombri freschi

Ricetta

Lavate, asciugate e tagliate la polpa di sgombro a cubetti di circa 1 cm di lato; ponetela a marinare in un contenitore di vetro o ceramica per 4 ore immersa nel succo di limone in cui avrete sciolto una presa di sale (ogni tanto rigirate il pesce in modo che si cuocia in modo uniforme).
Mondate la verdura: pelate i pomodori tuffandoli in acqua bollente, scolateli dall'acqua di vegetazione e privateli dei semi, quindi tritateli; pulite i peperoni dai semi e tritateli così come la cipolla.
Unite la verdura al pesce e conditela con sale, una macinata di pepe, il coriandolo finemente tritato e mezzo bicchiere di olio.
Lasciate riposare in frigo e al momento di servire unite anche l'avocado tagliato a striscioline e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di sgombri freschi
- 3 peperoni verdi
- 2 pomodori maturi sodi
- 1 avocado
- 1 cipolla piccola
- 1 tazza di succo di limone
- 1 manciata di coriandolo fresco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Aragosta Alla Catalana (2)
- Aguglie Al Pomodoro
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Pesce Spada Gratinato
- Pagellini Alle Erbe

Sgombro E Carote Lesse

Secondo di pesce a base di sgombro

Ricetta

Raschiate le carote e bollitele in un litro di acqua fredda e il sale grosso.
Fate cuocere per 30 minuti.
Togliete le carote e, appena tiepide, tagliatele a dischetti in una insalatiera. Conditele con sale, aceto, olio, prezzemolo tritato e senape.
Mescolate bene.
Mettete su un piatto 4 porzioni di sgombro e unite l'insalata di carote.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di sgombro in scatola
- 400g di carote
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 cucchiaio di senape
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 pizzichi di sale fino
- 1 pizzico di sale grosso

Ricette simili

- Polpo Vero In Insalata
- Filetti Di Sgombro Ai Funghi
- Sgombro Al Sale
- Salmone Al Profumo Di Aneto
- Stracotto Di Tonno

Sgombro Goloso

Secondo di pesce a base di sgombri freschi

Ricetta

Pulite i pesci e farciteli con sale, pepe, una foglia d'alloro e un rametto di rosmarino. Avvolgeteli nelle fette di lardo, disponeteli in una teglia da forno con poco olio e cuocete in forno caldo a 200 gradi per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sgombri freschi
- 4 fette di lardo di colonnata
- 4 foglie di alloro
- sale
- pepe
- 4 rametti di rosmarino
- poco di olio d'oliva

Ricette simili

- Gamberi Di Fiume Con Fagioli Alla Friulana
- Sgombri Saporiti
- Sgombri Al Vino Rosso
- Sgombro Crudo Marinato
- Sgombri Alla Salsa D'uva Spina

Sgombro Impanato E Fritto Al Forno

Secondo di pesce a base di sgombro

Ricetta

Passare i filetti nel pangrattato e infornarli in una teglia con olio.
Preparare la fonduta di provolone sciogliendolo con la panna.
Rosolare i carciofi con la cipolla.
Servire in un piatto i filetti di sgombro con la fonduta ed i carciofi.
Salare e pepare.

Ingredienti per 4 persone

- 2 filetti di sgombro
- 2 carciofi
- 100g di formaggio provolone dolce
- pangrattato
- sale
- pepe
- olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 cipolla

Ricette simili

- Crostata Di Mare
- Crostini Di Pesce
- Rotolino Di Spada Con Caponata Di Melanzane E Riso Allo Zafferano
- Aliciotti Con Carciofi
- Cozze Gratinate Con Piselli

Shanghai Crabs

Secondo di pesce a base di granchi

Ricetta

Sciacquate i granchi sotto l'acqua corrente.
Tagliate a tocchetti i cipollotti, appoggiateli sul ventre dei crostacei insieme ai rametti di coriandolo e legateli con dello spago da cucina. Se acquistate i granchi ancora vivi, prima di eseguire l'operazione descritta tuffateli per un minuto in una pentola con acqua bollente.
Fate cuocere i granchi al vapore adagiandoli nell'apposito cestello, in cui avrete messo il tè verde, per 15-20 minuti.
Servite i granchi interi. Ciascuno aprirà da sè il carapace e le chele per gustarne la polpa deliziosa.
Accompagnate i crostacei solo con una salsetta preparata mescolando in una ciotola la salsa di soia, il succo di limone, lo zenzero grattugiato, il pepe di Caienna e lo zucchero. --- CONSIGLI. I Cinesi considerano i granchi d'acqua dolce una vera prelibatezza, sia per il sapore delizioso che per la loro rarità: si tratta infatti di crostacei disponibili solo per un breve periodo dell'anno, durante l'autunno, e sempre più difficili da reperire anche sui mercati principali, dove il loro prezzo è in continuo aumento. In Europa questi granchi sono praticamente sconosciuti e possono essere sostituiti, per l'esecuzione della ricetta proposta, con quelli disponibili sui nostri mercati. Le quantità indicate nella ricetta servono per un antipasto; se desiderate servire i crostacei come secondo piatto calcolatene 4-5 a testa.

Ingredienti per 4 persone

- 8 granchi cinesi
- 8 cipollotti
- 8 rametti di coriandolo
- sale
- 50g di tè verde cinese
- per condire:
- 12 cl di salsa di soia chiara
- 1/2 di limone (succo)
- 30g di zenzero fresco grattugiato
- 1 pizzico di pepe di caienna
- 1 cucchiaino di zucchero

Ricette simili

- Salmone Allo Zenzero
- Zuppa Di Pesce Con Ananas
- Nasellini Cotti Al Vapore
- Pesce Gratinato Con Salsa Allo Yogurth
- Sashimi (2)

Sogliola Ai Pinoli

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Frullare l'aglio con i pinoli, il formaggio e il basilico.
Diluire il composto con l'olio ricavando una salsa piuttosto densa e correggere di sale e pepe.
Farcire i filetti con la salsa, ripiegarli su se stessi e cuocerli in forno per 15-20 minuti a calore medio.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetti di sogliole
- 1 mazzetto di basilico
- 30g di pinoli
- 30g di formaggio pecorino
- 1/2 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Platessa Ai Pinoli
- Filetti Di Pesce Al Limone
- Sogliola Al Forno
- Involtini Di Pesce San Pietro Al Forno
- Sardine A Beccafico

Sogliola Al Burro

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Da ogni sogliola ricavate quattro filetti, lavateli, salateli e infarinateli.
Potete utilizzare anche quelli surgelati. In una padella fate sciogliere metà burro e cuocetevi i filetti a fiamma vivace per 2-3 minuti voltandoli con una paletta; quando sono dorati, passateli su un piatto e teneteli al caldo. In un pentolino sciogliete il rimanente burro, mettetevi le mandorle tagliate a filetti sottili, lasciatele dorare.
Versate questa salsa sui filetti di sogliola e servite subito ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- farina
- 60g di burro
- 8 mandorle pelate
- sale

Ricette simili

- Sogliole Al Burro (2)
- Sogliole Alle Mandorle
- Trotelle Alle Mandorle
- Sogliole Allo Zafferano
- Trota Alle Mandorle

Sogliola Al Forno

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Cucinate le zucchine affettate in una padella con olio bollente, salatele, pepatele, aggiungete del basilico tritato e un rametto di rosmarino. Nel frattempo incorporate al pomodoro tritato 30 g di burro e salate.

Unite il pomodoro alle zucchine, quando queste saranno quasi cotte, e fatele insaporire per bene, poi tenetele in caldo. In una padella separata fate dorare 50 g di burro e adagiatevi i filetti di sogliola. Fateli colorire bene da entrambi i lati finché saranno croccanti. Ora imburrate con il rimanente burro una pentola da forno dove allineerete i filetti coprendoli con le zucchine al pomodoro. Spolverateli con la mollica di pane grattugiata e rifinite col burro fuso.

Mettete il tegame in forno a 180 gradi fino a quando la superficie sarà dorata. Prima di servire spolverate con basilico sminuzzato e limone.

Ingredienti per 4 persone

- 3 sogliole a filetti
- 100g di burro
- 20g di burro fuso
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 500g di zucchine piccole
- 200g di polpa di pomodoro
- rosmarino
- basilico
- poca di farina
- mollica di pane grattugiata
- 1 limone

Ricette simili

- Olivette Di Pesce Spada
- Filetti Di Pesce Al Limone
- Rombo Alle Zucchine
- Filetti Di Cernia All'uvetta E Olive
- Stoccafisso Ripieno

Sogliola Al Sidro

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Prendete una terrina e sul fondo metteteci il burro a pezzi, cospargendoci sopra le cipolle e il prezzemolo tritati; poi mettete la sogliola dopo averla bagnata con il succo di limone.
Salate, pepate e aggiungete le cozze sgusciate, coprite con il sidro e lasciate cuocere per 30 minuti.
Servite il pesce con il sugo di cottura.

Ingredienti per 6 persone

- 1 sogliola da 1000 g
- 2 cipolle
- 24 di cozze
- 1 limone
- 50g di burro
- prezzemolo
- 1 bottiglia di sidro

Ricette simili

- Sogliole Al Sidro
- Waterzooi
- Misto Di Conchiglie
- Sogliola All'arancia
- Filetti Di Sogliola Gratinati Al Pomodoro

Sogliola All'arancia

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Togliere alla sogliola la pelle nera, quella bianca e scaldare il forno fino a 200 gradi.
Tagliare la testa e togliere i visceri.
Tagliare via le pinne con una forbice da cucina. Con l'acqua corrente abbastanza fredda sciacquare abbondantemente e asciugare con carta da cucina.
Prendere una pirofila abbastanza grande per contenere la sogliola, imburrarla e adagiare il pesce. Disporre sopra le fettine d'arancia facendo attenzione a sovrapporle.
Cospargere con il burro fuso, sventagliare le erbe tritate e unire il sale e il pepe. Dopo aver coperto completamente con un foglio di alluminio, cuocere in forno per 25-30 minuti circa. La carne tenderà a sfaldarsi. Dopo aver guarnito con la buccia d'arancia e le erbe servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sogliola da 1000g pulita
- 1 arancia grande sbucciata pelata e affettata sottilmente
- 15g di burro fuso
- 1 cucchiaio di erbe fresche miste tritate (prezzemolo, erba cipollina, cerfoglio, aneto)
- sale
- pepe nero macinato di fresco
- erbe per guarnire
- 1 scorza d'arancia grattugiata

Ricette simili

- Trota Salmonata Alle Erbe
- Trota Alla Griglia
- Orate In Crosta Aromatica
- Scampi Impanati Con Contorno Aromatico
- Tris Al Salmone Affumicato

Sogliola Alla Crema

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Mondare il prezzemolo e scottarlo in acqua bollente non salata per 7'. Sgocciolarlo e passarlo al mixer con la panna.
Sciogliere 10 g di burro e unire 10 g di farina, mescolare e diluire con il brodo.
Togliere dal fuoco e continuare a mescolare fino ad ottenere una crema.
Rimettere sul fuoco, unire la panna al prezzemolo senza far prendere il bollore.
Salare, pepare e tenere in caldo Cuocere in 30 g di burro i filetti infarinati. Servirli con la salsa bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di sogliola
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 bicchieri di brodo vegetale
- 10 cl di panna fresca
- burro
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sogliole Alla Crema (2)
- Medaglioni Di Mare
- Sogliole Guarnite
- Filetti Di Sogliola Con Salsa Di Pomodoro
- Filetti Di Sogliola Gratinati Al Pomodoro

Sogliola Allo Yogurth

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

In un tegame largo a sufficienza per contenere tutto il pesce far bollire il latte con il pepe e unire i filetti di sogliola. Salarli e cuocerli a fuoco moderato per circa 15 minuti rigirandoli senza romperli.
Levare il pesce dal fuoco e tenerlo in caldo.
Aggiungere lo yogurth al fondo di cottura e farlo addensare a fuoco basso. Disporre i filetti di sogliola su un piatto da portata e coprirli con la salsa allo yogurth.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di sogliola
- 150g di yogurth bianco compatto
- 8 cl di latte
- 2 cucchiai di pepe verde in grani
- sale

Ricette simili

- Merluzzo Allo Yogurth
- Sogliole Al Cavolfiore
- Filetti Di Sogliola Con Patate
- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Filetti Di Sogliola In Salsa

Sogliola Con Maionese

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Spellate la sogliola sui lati e mettetela in una teglia con sopra vino bianco, mezzo bicchiere d'acqua, sale, pepe e le erbe aromatiche.
Cuocete per 20 minuti.
Setacciate il brodo in cui è stato cotto il pesce e mescolatelo con burro e fecola; quando il composto sarà denso aggiungere il tuorlo d'uovo. Con la pasta sfoglia fate delle formine in cui metterete i funghi che avete precedentemente tagliato a strisce e dorato nel burro.
Versate il composto sopra il pesce e disponete intorno, le formine con i funghi, fettine di limone e gamberetti rossi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sogliola
- pasta sfoglia
- 1 limone
- gamberetti
- erbe aromatiche
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 tuorlo d'uovo
- 200g di funghi
- 1 cucchiaio di fecola
- 2 noci di burro

Ricette simili

- Sogliole Guarnite
- Aragosta All'arancia
- Anguilla In Salsa Verde
- Salmone In Crosta (3)
- Rotolo Ripieno Di Sardine

Sogliola In Agrodolce

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Preparare una marinata con cipolla, salsa di soia, sherry, sale e pepe. Cospargerne le sogliole fatte a filetti farle marinare per 30 minuti e friggere. Intanto a parte far cuocere l'aceto, i capperi, lo zenzero, il peperone e la carota tagliati a listarelle.
Irrorare il pesce con questa salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- 3 cucchiai di aceto di vino
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di sherry
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- 2 cucchiai di capperi sott'aceto
- 1 peperone
- 1 carota
- 2 cucchiaini di zenzero
- sale
- pepe

Varianti

- Sogliola In Agrodolce (2)

Ricette simili

- Salmone Allo Zenzero
- Luccio In Salsa
- Insalata Di Pesce E Funghi
- Zuppa Di Pesce Con Ananas
- Gamberi Alla Soia

Sogliola In Agrodolce (2)

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Pulite le sogliole, infarinatele e cuocetele in poco olio d'oliva, salandole da entrambi i lati. Lasciatele in caldo nel forno.
Sbucciate l'arancia e frullatela col mixer. Nella teglia dove avete cotto le sogliole fate rosolare la cipolla tritata finemente, aggiungete lo zucchero, il vino e fate caramellare.
Aggiungete il succo di limone e l'arancia frullata, fate ritirare e coprite le sogliole con la salsa ottenuta.
Passate in forno per 5 minuti e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- 1 cipolla
- 1 arancia
- poco di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 di limone (succo)
- 1 cucchiaio di zucchero
- farina
- sale

Varianti

- Sogliola In Agrodolce

Ricette simili

- Sogliole In Agrodolce
- Sogliole Alla Mugnaia (2)
- Sogliole Alla Mugnaia
- Filetti Di Pesce Al Limone
- Sogliole Al Timo

Sogliola Spinata Agli Agrumi

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Spellare le sogliole, passarle nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Cuocerle in padella con olio d'oliva extra-vergine.
Togliere le sogliole dalla padella dove andrà invece messo 1 bicchiere di vino bianco, il succo di 2 arance, 1 limone e le scorze degli agrumi tagliate a julienne. Far bollire per qualche minuto, quindi lasciar ridurre ed emulsionare con olio d'oliva extra-vergine.
Rimettere in padella le sogliole e poi servirle calde.

Ingredienti per 2 persone

- 500g di sogliole
- 2 arance
- 1 limone
- 1 uovo
- pangrattato
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Boscaioli
- Sogliole Delicate
- Sogliole Al Prezzemolo (2)
- Sogliole Alle Nocciole
- Orata In Crosta

Sogliole Agli Aromi

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Bollire per 2 minuti i filetti in 1/2 bicchiere di acqua, 1/2 bicchiere di vino, il limone e una presa di sale. Far raffreddare i filetti, scolarli e disporli su un piatto da portata.
Dorare il burro in un padellino con un po' di sale e i chiodi di garofano.
Distribuire sul pesce il burro fuso e un trito di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetti di sogliola surgelati
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 chiodi di garofano
- 1 rondella di limone
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale
- 60g di burro

Ricette simili

- Sogliole All'origano
- Filetti Di Sogliola Con Patate
- Sogliole Al Burro (4)
- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Sformatini Di Pesce Al Microonde

Sogliole Agli Asparagi

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Cuocete le punte di asparagi in acqua bollente salata per 5 minuti.
Infarinate le sogliole, fatele dorare in olio d'oliva in una teglia, salate, pepate, aggiungete le punte di asparagi, bagnate col succo di limone, fate cuocere per 5 minuti a teglia coperta, spolverate col prezzemolo tritato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- 450g di punte di asparagi surgelate
- farina
- sale
- pepe
- 1/2 di limone (succo)
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- olio d'oliva

Ricette simili

- Sogliole Alla Mugnaia (2)
- Sogliole Con Verdure
- Pescado A La Naranja
- Sogliole Al Burro
- Sogliole Alla Mugnaia

Sogliole Agli Spinaci

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Lessare gli spinaci e ripassarli in padella con burro e aglio.
Infarinare i filetti e dorarli nel burro. Salarli, spruzzarli con il brandy e far evaporare.
Coprire una pirofila imburrata con gli spinaci e adagiarvi i filetti.
Preparare una besciamella con 20 g di burro, 20 g di farina e 2 bicchieri di latte caldo; unirvi l'emmenthal grattugiato e versare sui filetti.
Cuocere in forno a 200 gradi per circa 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di sogliola
- 450g di spinaci surgelati
- farina
- 100g di burro
- 1 spicchio di aglio
- latte
- poco di brandy
- 50g di formaggio emmenthal
- sale

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Con Patate
- Filetti Di Sogliola Alla Fiorentina
- Sogliole Al Brandy
- Filetti Di Sogliola Alla Lampada
- Sogliole Agli Aromi

Sogliole Ai Funghi

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Lavate i filetti di sogliola e asciugateli.
Pulite bene i funghi, tagliateli a fettine sottili e insaporiteli in un tegame con un filo d'olio. In una casseruola adagiate i filetti e bagnateli con mezzo bicchiere di vino e un bicchierino di brandy.
Unite uno spicchio d'aglio e un rametto di rosmarino.
Regolate sale, pepe.
Cuocete per un quarto d'ora a fiamma bassa.
Ritirate il pesce, mettetelo nel recipiente dei funghi e tenete al caldo.
Passate al colino il sugo di cottura dei filetti di sogliola, versatelo in un pentolino e fatelo ridurre a fuoco vivace.
Abbassate la fiamma, unite i tuorli, quattro cucchiai d'olio e alcune gocce di succo di limone, mescolate velocemente. Appena le uova si sono rapprese, togliete il recipiente dal fuoco.
Disponete i filetti di sogliola su un piatto da portata tenuto in caldo, guarniteli con i funghi, nappate con la salsa. Vini di accompagnamento: Trentino Chardonnay DOC, Torgiano Chardonnay DOC, Castel Del Monte Chardonnay DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di sogliola
- 200g di funghi porcini
- 2 uova
- 1/2 di limone
- 1 bicchierino di brandy
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Filetti Di Sogliola Gratinati
- Sogliole All'origano
- Seppie Con Le Patate
- Filetti Di Sogliola In Salsa

Sogliole Al Brandy

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Fate sciogliere metà burro, disponetevi i filetti di pesce infarinati e cuoceteli 4/5 minuti da ambo le parti.
Passate il pesce sul piatto di servizio.
Versate nel loro tegame di cottura il brandy, mescolatevi la senape e cuocete a fiamma dolce per un paic di minuti.
Aggiungete il burro avanzato e il succo del limone.
Versate sui filetti e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di filetti di sogliola
- 70g di burro
- 1 bicchierino di brandy
- 2 cucchiaini di senape
- 1/2 di limone
- farina

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Alla Lampada
- Sogliole Agli Spinaci
- Involtini Di Sogliola Piccanti
- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Sogliole Ai Funghi

Sogliole Al Burro

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Far scongelare le sogliole, farle rosolare in padella con il burro fuso e la salvia, salare e portare a cottura.
Servire le sogliole calde, decorando con le foglie di salvia.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole surgelate
- 4 foglie di salvia
- burro
- sale

Varianti

- Sogliole Al Burro (2)
- Sogliole Al Burro (3)
- Sogliole Al Burro (4)

Ricette simili

- Sogliole Con Verdure
- Sogliole Agli Asparagi
- Sogliole Farcite Con Verdure
- Aragosta Alle Spezie
- Sogliole Con Burro Fuso

Sogliole Al Burro (2)

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Da ogni sogliola ricavate quattro filetti, lavateli, salateli e infarinateli.
Potete utilizzare anche quelli surgelati. In una padella fate sciogliere metà burro e cuocetevi i filetti a fiamma vivace per 2-3 minuti voltandoli con una paletta; quando sono dorati, passateli su un piatto e teneteli al caldo. In un pentolino sciogliete il rimanente burro, mettetevi le mandorle tagliate a filetti sottili, lasciatele dorare.
Versate questa salsa sui filetti di sogliola e servite subito ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- farina
- 60g di burro
- 8 mandorle pelate
- sale

Varianti

- Sogliole Al Burro
- Sogliole Al Burro (3)
- Sogliole Al Burro (4)

Ricette simili

- Sogliola Al Burro
- Sogliole Alle Mandorle
- Trotelle Alle Mandorle
- Sogliole Allo Zafferano
- Trota Alle Mandorle

Sogliole Al Burro (3)

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Mettere una padella sul fuoco, far fondere il burro, unire le foglie di salvia e far rosolare. **Unire** le sogliole pulite e lavate. Far rosolare le sogliole da una parte per 2 minuti, girare con garbo per non romperle, salare e far rosolare ancora 2 minuti dall'altra parte. Possono essere accompagnate con insalata di carote condita con olio e limone o con zucchine lesse.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- 3 foglie di salvia
- burro

Varianti

- Sogliole Al Burro
- Sogliole Al Burro (2)
- Sogliole Al Burro (4)

Ricette simili

- Sogliole Farcite Con Verdure
- Sogliole Con Burro Fuso
- Sogliole Alla Fiamma
- Sogliole Alla Francese
- Sogliola Al Burro

Sogliole Al Burro (4)

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Sciogliere un po' di burro in un padellino e spennellarvi i filetti di sogliola, salarli, peparli e metterli sulla griglia calda, facendoli cuocere per 6-7 minuti, rigirandoli un paio di volte. Far fondere altro burro, insaporirlo con 1 presa di sale, profumarlo con il succo di limone, il prezzemolo tritato e versarlo sulle sogliole già disposte nel piatto.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di sogliola
- burro
- sale
- pepe
- 1 limone (succo)
- prezzemolo tritato

Varianti

- Sogliole Al Burro
- Sogliole Al Burro (2)
- Sogliole Al Burro (3)

Ricette simili

- Sformatini Di Pesce Al Microonde
- Sogliole Al Mascarpone
- Sogliole Agli Aromi
- Sogliole Guarnite
- Ukha

Sogliole Al Caviale

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Pulite le sogliole, spellatele e ricavatene 8 filetti.
Mettete le lische e le teste in una pentola insieme con la carota, la cipolla, il sedano e il vino. Versatevi 1 litro d'acqua e cuocete per 20 minuti.
Filtrate e fate restringere il brodo ottenuto per 20 minuti, quindi salate e pepate.
Sbucciate, lavate e affettate le patate, tagliate il porro a rondelle.
Arrotolate i filetti di sogliola e metteteli nel brodo insieme alle patate, facendoli cuocere a bollore quasi accennato per 3-4 minuti. Scolateli e continuate la cottura delle patate per altri 4 minuti, aggiungendovi all'ultimo minuto il porro.
Mescolate lo yogurth e la panna e mescolatevi il caviale.
Disponete i filetti di sogliola nei piatti con le patate e il porro e versatevi sopra la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di sogliola (pesci da 250g l'uno)
- 200g di patate
- 1 porro
- 50g di carote
- 60g di cipolle
- 40g di sedano
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 15 cl di yogurth
- 5 cucchiai di panna
- 80g di caviale
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Sgombri Al Forno Con Salsa Di Yogurth
- Trotelle Al Cartoccio
- Trote Al Brandy (2)
- Trote Al Vino Rosso
- Trotelle Agli Aromi

Sogliole Al Cavolfiore

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Lessate le cimette in acqua bollente e salata; lasciatele raffreddare.
Lessate i filetti di sogliola, scolateli e disponeteli su un piatto rotondo da portata. In un tegamino insaporite con burro, carota, sedano e cipolla tritati, salate, fate raffreddare e frullate il tutto insieme a dieci cimette di cavolfiore.
Unite alla crema il vasetto di yogurth e alcune gocce di limone.
Amalgamate con cura.
Versate la salsa sui filetti di pesce e decorate il piatto tutt'intorno con le cimette avanzate.
Servite.

Ingredienti per 6 persone

- 12 di filetti di sogliola
- 20 di cimette di cavolfiore
- carota
- sedano
- cipolla
- 1 yogurth intero
- 30g di burro
- pepe
- sale
- alcune gocce di succo di limone

Ricette simili

- Sogliole Gustose
- Sogliole Al Burro (4)
- Sogliola Allo Yogurth
- Filetti Di Sogliola Con Patate
- Sogliole Alle Verdure

Sogliole Al Limone

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Tritate molto finemente il prezzemolo, mondato e lavato insieme ai capperi e i cetriolini. Aggiungeteli alla maionese insieme con la senape e amalgamate bene il tutto. Dopodichè lavate e asciugate accuratamente i filetti di sogliola, poi disponeteli uno accanto all'altro in un piatto e bagnateli con il succo dei limoni. Lasciateli in questa marinata per 10 minuti quindi scolateli bene e passate ogni filetto prima in un velo di farina, poi nelle uova sbattute (salate e pepate) e infine nel pangrattato molto fine.
Friggete i filetti in una padella con abbondante olio molto caldo e, non appena saranno tutti ben dorati, scolateli e trasferiteli in un piatto da portata.
Mettete la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di filetti di sogliole
- 3 limoni
- 2 uova
- farina
- pangrattato
- 1 tazza di maionese
- prezzemolo
- 1 cucchiaio di capperi
- 5 cetriolini sott'aceto
- olio d'oliva

Ricette simili

- Pesce Finto
- Nasello Verde
- Sogliole In Salsa Piccante
- Sogliole Con Tartara, Capperi E Acciughe
- Aragosta 'sans Souci'

Sogliole Al Mascarpone

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Cospargere di sale e pepe i filetti di sogliola (farseli preparare direttamente dal pescivendolo) rosarli 30 g di burro con qualche foglia di salvia, con il burro rimasto, il latte e la farina fare una besciamella. Lontano dal fuoco incorporare il sugo delle sogliole, il tuorlo sbattuto e il prezzemolo tritato.
Mescolare bene e per ultimo incorporare il mascarpone e il succo di mezzo limone.
Versare la salsa sui filetti di sogliola e servire il tutto ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetti di sogliola
- 70g di mascarpone
- 50g di burro
- 25 cl di latte
- 1 uovo
- 1 limone
- 1 cucchiaio di farina
- prezzemolo tritato
- alcune foglie di salvia
- sale
- pepe

Ricette simili

- Medaglioni Di Mare
- Sogliole Al Burro (4)
- Sformatini Di Pesce Al Microonde
- Sogliole Agli Aromi
- Bauletti Di Sogliola Con Il Bimby

Sogliole Al Porto

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Preparare la salsa: fondere 30 g di burro, unirvi 2 cucchiai di farina e lasciarla tostare leggermente, diluire lentamente con il latte o la panna caldi e mescolare affinché non si formino grumi.
Salare, unire 4 cucchiai di porto e cuocere per 10 minuti, unire alla fine un pizzico di paprica.
Infarinare i filetti e farli rosolare con 30 g di burro, salare, aggiungere la salsa, decorare con il paté e servire caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di sogliola
- vino porto
- 300g di latte (o panna)
- 60g di burro
- farina
- 1 pizzico di paprica
- 8 medaglioni di paté di fegato d'oca
- sale

Ricette simili

- Sogliole Alla Paprica
- Paté Di Sogliola Al Salmone
- Filetti Di Sogliola In Salsa
- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Sogliola Alla Crema

Sogliole Al Prezzemolo

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Tritare insieme gli scalogni e il prezzemolo.
Preparare una teglia con olio e uno strato di trito, su cui porre le sogliole.
Salare, pepare e coprire con un ulteriore strato di trito.
Distribuire il burro a tocchetti, aggiungere il vino e mettere in forno preriscaldato a 170 gradi per 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- 25g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 3 scalogni
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Varianti

- Sogliole Al Prezzemolo (2)

Ricette simili

- Coda Di Rospo Alla Giardiniera
- Sogliole In Umido
- Sogliole Alla Mugnaia
- Sogliole Al Vino Bianco (2)
- Sogliole Alla Mugnaia (2)

Sogliole Al Prezzemolo (2)

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Far scongelare le sogliole, pulirle, diliscarle, lavarle e asciugarle. Passarle nell'uovo sbattuto con il sale e 30 g di burro fuso e nel pangrattato. Friggerle nel restante burro, cospargerle con abbondante prezzemolo tritato, spruzzarle con il succo di limone e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- 1 uovo
- 80g di burro
- pangrattato
- 1 limone
- prezzemolo
- sale

Varianti

- Sogliole Al Prezzemolo

Ricette simili

- Sogliole Delicate
- Filetti Di Sogliola Boscaioli
- Sogliole Alle Nocciole
- Sogliole Alla Francese
- Sogliola Spinata Agli Agrumi

Sogliole Al Sidro

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

In un tegame lasciate sciogliere 30 g di burro e fatevi appassire una cipolla tagliata a fettine sottili, uno spicchio d'aglio intero e la pancetta affumicata tagliata a cubetti.
Spolverizzate leggermente con un po' di farina, mescolate e insaporite per alcuni minuti.
Bagnate con due bicchieri di sidro, salate, pepate, unite la foglia d'alloro e lasciate ridurre, a recipiente scoperto e fuoco moderato, per un quarto d'ora.
Adagiate nel recipiente i filetti di sogliola e cuocete per 7-8 minuti senza far bollire.
Togliete il pesce e disponetelo sul piatto da portata caldo.
Versate nel tegame il tuorlo e tre cucchiai di panna, amalgamate la salsa, fate scaldare e poi versatela sui filetti. Serviteli con crostoni di pane fritti nel burro. Vini di accompagnamento: Alto Adige Pinot Bianco DOC, Orvieto “Classico” DOC, Contessa Entellina Chardonnay DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di sogliola
- 80g di pancetta affumicata
- 60g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 3 cucchiai di panna
- 2 bicchieri di sidro
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- farina
- sale
- pepe
- per servire:
- crostoni di pane
- burro

Ricette simili

- Eglefino Marinato
- Aringhe Marinate (2)
- Involtini Di Sogliola Piccanti
- Sogliole Guarnite
- Sformato Di Sogliola

Sogliole Al Timo

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Si tratta di una preparazione molto semplice, facile da eseguire.

Eviscerate le sogliole, togliete la pelle, lavatele e lessatele in acqua leggermente salata. Sgocciolatele, adagiatele sul piatto da portata, conditele con pochissimo olio versato a filo, spruzzatele con alcune gocce di limone.

Separate le foglioline di timo dai rametti, lavatele e asciugatele, mettetene in una ciotola tre cucchiai, aggiungete un pizzico di pepe e sale. Mescolando, versate olio a filo fino a ottenere un composto morbido. Cospargetelo sulle sogliole.

Tenete al fresco. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Bolgheri Bianco DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- alcune gocce di succo di limone
- timo
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe bianco

Ricette simili

- Cestino Di Sogliola Farcito
- Sogliola In Agrodolce (2)
- Sogliole In Agrodolce
- Sogliole Al Vino Bianco (2)
- Sogliole Alla Mugnaia

Sogliole Al Verde

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Far scongelare le sogliole, pulirle, diliscarle, lavarle e asciugarle. Adagiarle in una pirofila con il burro fuso, salarle, peparle, spolverizzarle con abbondante basilico e prezzemolo tritati e far cuocere in forno per 10 minuti circa. Girarle delicatamente, cuocere per altri 10 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- 80g di burro
- prezzemolo
- basilico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sogliole Gratinate
- Filetti Di Pesce Al Limone
- Sogliola Ai Pinoli
- Sogliola Al Forno
- Sogliole Al Prezzemolo

Sogliole Al Vino Bianco

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Fate sciogliere il burro in un tegame, unite la farina e stemperatela con il vino bianco facendo attenzione a non fare grumi.
Salate e pepate. Adagiatevi i filetti di sogliola e fate cuocere a fuoco basso per pochi minuti.
Girate e cuoceteli dall'altra parte sino a quando sono teneri.
Disponete i filetti in un piatto di portata, versatevi sopra il sugo di cottura, spolverate di prezzemolo tritato e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di sogliole
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 60g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- sale
- pepe

Varianti

- Sogliole Al Vino Bianco (2)

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Alla Fiorentina
- Coda Di Rospo Alla Giardiniera
- Filetti Di Pesce Al Limone
- Sogliole In Umido
- Filetti Di Sogliola Boscaioli

Sogliole Al Vino Bianco (2)

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Lavare le sogliole, asciugarle, disporle in un tegame di porcellana da forno imburrando il fondo; condire con sale, pepe e negli spazi tra una sogliola e l'altra porre un po' di scalogno tritato. Far sgocciolare sulle sogliole il burro liquefatto e bagnarle di vino ricoprendole completamente, aggiungere un mazzolino aromatico, composto di prezzemolo, timo e foglia di alloro, coprire con la panna e infornare a 250 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 50g di burro
- 6 sogliole
- sale
- pepe
- 1/2 cucchiaio di farina
- 100g di scalogno
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- prezzemolo
- timo
- alloro
- 200g di crema di latte

Varianti

- Sogliole Al Vino Bianco

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola In Salsa (3)
- Zuppa Di Trote Al Màsino
- Merluzzo Con Piselli
- Filetti Di Sogliola Boscaioli
- Orata Ai Funghi (2)

Sogliole All'arancia

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Bollire a fiamma bassa per 15 minuti 50 cl d'acqua con 1 bicchiere di vino, la cipolla, la carota, l'alloro, il prezzemolo, il timo, sale e pepe.
Tagliare a rondelle un'arancia e metterla a bagno nel liquore per 2 ore.
Appassire nel burro i porri tritati e bagnarli con il succo della seconda arancia.
Lessare i filetti nell'acqua aromatica, scolarli, coprirli con il sugo di porri, con il liquore e contornare con le rondelle di arancia.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di filetti di sogliola
- 2 porri
- 1 foglia di alloro
- prezzemolo
- 1 carota
- 2 arance
- timo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- liquore all'arancia
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trota Al Ginepro
- Filetti Di Sogliola All'aurora
- Aragosta Lessata
- Trote Allo Spumante
- Filetti Di Sogliola Gratinati

Sogliole All'origano

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Versare un filo d'olio in un largo tegame e disporre i filetti di sogliola scongelati, lavati, asciugati con carta assorbente da cucina. Insaporirli con sale, pepe, origano, vino bianco, il succo di limone e mettere sul fuoco. Appena il vino accennerà a bollire mettere il coperchio e cuocere a fuoco basso per 6 minuti. Lasciar raffreddare il pesce nel sugo di cottura e poi disporlo in un piatto da portare e servire.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di filetti di sogliola surgelati
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 di limone (succo)
- 1 cucchiaio di origano
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sogliole Agli Aromi
- Filetti Di Sogliola Gratinati
- Sogliole Ai Funghi
- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Filetti Di Sogliola Con Patate

Sogliole Alla Crema

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Far sciogliere il burro in un tegame e rosolarvi la cipolla finemente tritata. Quando sarà imbiondita, unirvi i filetti di sogliola e dorarli da entrambi i lati.
Salare e irrorare con la panna nella quale sarà stato diluito lo zafferano. Far cuocere per 10 minuti.
Servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di filetti di sogliola
- 1 cipolla piccola
- 1 bustina di zafferano
- 40g di burro
- 125g di panna
- sale

Varianti

- Sogliole Alla Crema (2)

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Con Patate
- Cannoncini Di Sogliola Con Code Di Cicala Di Mare E Conchiglie
- Sogliole Al Sidro
- Sogliola Alla Crema
- Filetti Di Sogliola Alla Bottarga

Sogliole Alla Crema (2)

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Mondare il prezzemolo e scottarlo in acqua bollente non salata per 7 minuti. Sgocciolarlo e passarlo al mixer con la panna.
Sciogliere 10 g di burro e unire 10 g di farina, mescolare e diluire con il brodo.
Togliere dal fuoco e continuare a mescolare fino ad ottenere una crema.
Rimettere sul fuoco, unire la panna al prezzemolo senza far prendere il bollore.
Salare, pepare e tenere in caldo cuocere in 30 g di burro i filetti infarinati. Servirli con la salsa bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di sogliola
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 bicchieri di brodo vegetale
- 10 cl di panna fresca
- 10g di burro
- 10g di farina
- sale
- pepe

Varianti

- Sogliole Alla Crema

Ricette simili

- Sogliola Alla Crema
- Medaglioni Di Mare
- Sogliole Guarnite
- Filetti Di Sogliola Con Salsa Di Pomodoro
- Filetti Di Sogliola Gratinati Al Pomodoro

Sogliole Alla Fiamma

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Pulire le sogliole, eliminando la pelle bianca, quella nera e le spine laterali.
Dorare nel burro, spruzzare con 2 cucchiai di whisky e far sfumare.
Salare e pepare.
Versare 3 cucchiai di whisky in un mestolo di metallo, far scaldare sul fuoco, infiammare e versare sulle sogliole.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- burro
- 5 cucchiai di whisky
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sogliole Alla Francese
- Sogliole Al Verde
- Sogliole Al Vino Bianco
- Rotolini Di Sogliola
- Sogliole Al Prezzemolo

Sogliole Alla Francese

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Sbattere bene l'uovo con il sale e il pepe.
Passare le sogliole prima nell'uovo e poi nel pangrattato. Far spumeggiare il burro in una padella e friggervi le sogliole facendo attenzione a farle ben dorare da ambedue i i lati. Ottime servite con salsa bernese.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di sogliole
- 1 uovo
- 3 manciate di pangrattato
- 50g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sogliole Al Prezzemolo (2)
- Sogliole Delicate
- Sogliole Alle Nocciole
- Filetti Di Sogliola Boscaioli
- Sogliola Spinata Agli Agrumi

Sogliole Alla Griglia

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Eviscerate le sogliole e togliete loro la pelle nera.
Praticate alcune incisioni sul dorso, soffregatele con un po' di sale e un po' di pepe mescolati, conditele con l'olio versato a filo. Adagiatele sulla griglia molto calda e cuocetele nel grill del forno, a fuoco moderato, 7-8 minuti per parte. Durante la cottura spennellate i pesci frequentemente con un po' d'olio. Passateli sul piatto da portata e servite con spicchi di limone. Vini di accompagnamento: Friuli Grave Pinot Grigio DOC, Trebbiano D'Abruzzo DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- per servire:
- alcuni spicchi di limone

Ricette simili

- Sogliole Al Timo
- Filetti Di Pesce Al Limone
- Sogliole Delicate
- Sogliole Agli Asparagi
- Cestino Di Sogliola Farcito

Sogliole Alla Mugnaia

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Pulite e lavate bene le sogliole, asciugatele e togliete loro la pelle scura. L'operazione è più facile di quanto possa sembrare se prenderete la pelle vicino alla coda con il pollice e l'indice e tirerete decisamente verso la testa. Infarinatele bene e ponetele in un padellone nel burro spumante. Giratele una alla volta, salate, pepate, quindi cospargetele di prezzemolo e continuate la cottura, che si protrarrà per circa venti minuti, irrorando di vino bianco e limone. Disponetele su di un piatto di portata ricoprendole tutte con la salsa di cottura che avrete ottenuta.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole di 250 g
- 50g di burro
- farina bianca
- prezzemolo
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 limone (succo)

Varianti

- Sogliole Alla Mugnaia (2)

Ricette simili

- Rotolini Di Sogliola
- Filetti Di Pesce Al Limone
- Sogliole In Agrodolce
- Sogliola In Agrodolce (2)
- Sogliole Al Vino Bianco (2)

Sogliole Alla Mugnaia (2)

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Spellate le sogliole incidendo la coda con un coltello affilato, prendendo un capo e tirando lentamente verso la testa. Infarinatele e mettetele in una padella con il burro.
Bagnate con il vino e qualche goccia di limone e salate.
Fate asciugare e servite con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- 50g di burro
- farina
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- alcune gocce di succo di limone
- prezzemolo tritato
- sale

Varianti

- Sogliole Alla Mugnaia

Ricette simili

- Sogliole Gratinate
- Sogliole Agli Asparagi
- Sogliole In Agrodolce
- Sogliola In Agrodolce (2)
- Filetti Di Pesce Al Limone

Sogliole Alla Paprica

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Passare nel latte i filetti, poi infarinarli e friggerli in olio caldo. Salarli e cospargerli, a piacere, con la paprica.
Bagnare con succo di limone filtrato e mescolare con qualche goccia di salsa worcester.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di filetti di sogliola
- latte
- farina
- olio d'oliva
- sale
- paprica
- 1 limone
- salsa worcester

Ricette simili

- Platessa Alla Paprica
- Merluzzo Alla Paprica
- Sogliole Al Porto
- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Involtini Di Platessa

Sogliole Alla Parmigiana

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Spruzzare i filetti di sogliola con un po' di vino bianco, passarli nella farina e disporli in una teglia antiaderente unta con pochissimo burro. Su ogni filetto sistemare mezza sottiletta, poi spolverizzare con 1 manciatina di parmigiano; salare poco e irrorare con qualche cucchiaio di vino bianco.
Mettere in forno caldo e lasciar cuocere per 15 minuti.
Servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di sogliola
- 1 bicchiere di vino bianco
- farina
- burro
- 4 formaggio sottilette
- sale
- formaggio parmigiano grattugiato

Ricette simili

- Bauletti Di Sogliola Con Il Bimby
- Filetti Di Sogliola Alla Fiorentina
- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Filetti Di Merluzzo Mornay
- Sformato Di Sogliola

Sogliole Alle Mandorle

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Preparare le sogliole pulite. Lavarle, asciugarle e infarinarle. Poi farle rosolare nel burro da entrambe le parti, a fuoco vivo.
Abbassare la fiamma e far cuocere per 20 minuti circa.
Aggiungere le mandorle spellate e tagliate a filetti, e, dopo qualche minuto, unire la panna e aggiustare di sale. Far restringere un poco la salsa e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 6 sogliole
- 100g di burro
- 1 tazza di panna liquida
- 80g di mandorle
- farina
- sale

Ricette simili

- Sogliole Allo Zafferano
- Sogliole Al Burro (2)
- Sogliola Al Burro
- Filetti Di Sogliola Alla Fiorentina
- Trote Al Forno Con Scagliette Di Mandorle

Sogliole Alle Nocciole

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Pulite, lavate e asciugate molto bene le sogliole, quindi spellatele da ambedue le parti.
Sbattete l'uovo con un pizzico di sale, quindi ponetevi le sogliole ricoprendole completamente.
Polverizzate le nocciole passandole al mixer e unite la farina ottenuta al pangrattato, quindi impanate le sogliole premendo con il palmo delle mani.
Ponete al fuoco in una padella il burro, quando è caldo immergetevi le sogliole e fatele dorare da ambo le parti. Con una paletta scolatele su carta assorbente da cucina in modo che perdano l'unto in eccesso, quindi salatele. Disponetele su un piatto da portata e decorate con fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di sogliole (pesci da 250g l'uno)
- 1 uovo
- pangrattato
- 50g di nocciole
- 1 limone
- 50g di burro
- sale

Ricette simili

- Sogliole Allo Zafferano
- Sogliole Farcite Con Verdure
- Trote Alle Mandorle Con Salvia
- Triglie Alla Vernaccia
- Sogliole Al Prezzemolo (2)

Sogliole Alle Verdure

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Tagliare a striscioline sottili le verdure e immergerle in acqua bollente per 5 minuti.
Arrotolare i filetti su se stessi, disporli in una pentola imburrata, salare, pepare e coprirli di brodo. Cuocerli a fuoco vivo per 4 minuti. Scolarli e tenerli in caldo.
Unire le verdure al fondo di cottura in ebollizione e cuocere per 5 minuti.
Servire le verdure e il pesce insieme con il loro sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetti di sogliola
- 4 carote
- 2 porri
- 1 costa di sedano
- 10g di burro
- sale
- pepe
- brodo

Ricette simili

- Terrina Di Polipo, Gamberetti E Porri
- Sogliole All'arancia
- Filetti Di Sogliola Gratinati Al Pomodoro
- Sogliole Gustose
- Branzino Con Limone E Verdure

Sogliole Allo Zafferano

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Togliete alle sogliole la pelle nera, pulitele e lavatele con cura. Mettetele quindi a cuocere a fuoco medio in padella con il burro per circa 10 minuti.
Salate, pepate e tenete al caldo. In un tegame a parte mettete a cuocere a fuoco vivace il Vermouth con 2 cucchiai di acqua, dopo 7-8 minuti unite unite la panna, lo zafferano, che farete sciogliere con cura, e un pizzico di sale. Dopo 5 minuti levate dal fuoco e unite la farina setacciata che amalgamerete attentamente per evitare la formazione di grumi.
Servite le sogliole cosparse della salsa; guarnite con mandorle tostate e tritate finemente.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di sogliole (pesci da 250g l'uno)
- 10 cl di vermouth dry
- 2 cucchiai di panna
- 1 bustina di zafferano
- 1 cucchiaio di farina
- 30g di mandorle
- 2 cucchiai di panna
- 30g di burro
- sale

Ricette simili

- Sogliole Farcite Con Verdure
- Sogliole Alle Nocciole
- Trote Alle Mandorle Con Salvia
- Sogliole Alle Mandorle
- Trotelle Al Cartoccio

Sogliole Chic

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Sfilettare una sogliola, infarinare e far dorare in un tegame con del burro.
Bagnare con il brandy, e spargere sopra sale, pepe, funghi tritati, prezzemolo e un po' di panna.
Lasciare asciugare un po' e far gratinare in forno dopo aver sistemato i filetti in una teglia precedentemente imburrata.

Ingredienti per 1 persona

- 1 sogliola
- farina
- burro
- brandy
- sale
- pepe
- funghi tritati
- prezzemolo
- panna
- per la teglia:
- burro

Ricette simili

- Sogliola Alla Crema
- Sogliole Alla Crema (2)
- Filetti Di Sogliola Gratinati
- Filetti Di Sogliola Alla Lampada
- Sogliole Al Brandy

Sogliole Con Burro Fuso

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Eviscerate le sogliole, togliete loro la pelle nera, spezzate la spina in più punti. Tenetele a bagno nel latte almeno per un quarto d'ora, asciugatele, poi infarinatele leggermente. In un tegame scaldate il burro, adagiatevi le sogliole e cuocetele a fuoco non troppo vivo circa 5 minuti per parte o più secondo la grandezza. Devono assumere un colore dorato fuori e restare morbide dentro. Salatele solo a fine cottura. In un tegamino fate sciogliere a leggero bagnomaria il burro e quando inizia a spumeggiare versatelo sulle sogliole adagiate sul piatto da portata. Servitele subito calde a tavola. Vini di accompagnamento: Soave DOC, Orvieto DOC, Castel Del Monte Pinot Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- 100g di burro
- latte
- farina
- sale

Ricette simili

- Sogliole Al Vino Bianco (2)
- Sogliola Al Burro
- Sogliole Al Burro (2)
- Sogliole Alle Mandorle
- Sogliole In Salsa Piccante

Sogliole Con Tartara, Capperi E Acciughe

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Eviscerate le sogliole e privatele della pelle scura.
Incidete il fianco spellato lungo la lisca, apritelo, tagliate quest'ultima al centro ed eliminatela.
Rivoltate verso l'esterno i due lembi dell'apertura.
Lavate e asciugate i pesci, poi passateli nella farina, quindi nelle uova, battute e salate.
Fate sciogliere in una padella 40 g di burro e doratevi i pesci. Disponetele in un piatto da portata, su un letto di foglie di lattuga, ben lavate e sgocciolate.
Tagliate per il lungo i filetti di acciuga, sgocciolati dall'olio, e disponeteli a griglia sul fianco delle sogliole.
Riempite la parte cava formatasi sul fianco delle sogliole con la salsa tartara pronta.
Sciacquate e asciugate bene i capperi, quindi completate con essi la decorazione del piatto.

Ingredienti per 4 persone

- 2 sogliole di 600 g
- 2 uova
- salsa tartara
- filetti d'acciughe sott'olio
- 30g di capperi sotto sale
- farina bianca
- 1 cespo di insalata lattuga
- 40g di burro
- sale

Ricette simili

- Sogliole In Salsa Piccante
- Sgombri Al Forno Con Le Olive
- Cozze Ripiene (3)
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Al Forno (2)

Sogliole Con Verdure

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Scottare le fave per 5 minuti in acqua bollente, scolarle e privarle della buccia dura.
Sbucciare e tritare la cipolla e farla soffriggere in 2 cucchiai di olio.
Unire i peperoni mondati, lavati e tagliati a listarelle e le fave.
Salare, pepare e cuocere per 10 minuti a fuoco basso. Intanto infarinare le sogliole e farle cuocere in una padella con un po' di burro e 2 cucchiai d'olio.
Salare e pepare.
Mettere le sogliole su un piatto e ricoprirle con i peperoni e le fave.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole di limanda già pulite
- 4 peperoni rossi
- 400g di fave surgelate
- 1 cipolla
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- burro
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cestino Di Sogliola Farcito
- Sogliole Agli Asparagi
- Filetti Di Sogliola Fritti
- Sogliole Al Burro
- Torta Alle Sarde

Sogliole Delicate

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Scongelare le sogliole, privarle della pelle, lavarle, asciugarle, passarle nella farina, quindi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato.
Friggere le sogliole nell'olio bollente e farle dorare dai due lati.
Togliere l'unto in eccesso con carta assorbente e irrorarle con succo di limone.
Lavorare 30 g di burro con l'aglio spremuto, il prezzemolo tritato, un po' di sale e pepe.
Mettere il burro sul pesce e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- farina
- 1 uovo
- pangrattato
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 limone
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 1 spicchio di aglio

Ricette simili

- Sogliole Al Prezzemolo (2)
- Filetti Di Sogliola Boscaioli
- Sogliole Alle Nocciole
- Sogliola Spinata Agli Agrumi
- Sogliole Alla Francese

Sogliole Farcite Con Verdure

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Eviscerate le sogliole, tagliate via le pinne dorsali e le ventrali, poi spellatele e, tagliandole solo da un lato lungo la linea centrale, apritele a libro.
Incidete in più punti la lisca messa a nudo; salate, pepate i pesci, ungeteli con 2 cucchiai di olio, metteteli in una pirofila con il lato aperto a contatto con il fondo e passateli nel forno già a 200 gradi per 12 minuti poi girateli dall'altro lato e infornateli ancora per 3 minuti.
Riducete a dadini il verde della zucchina, i cipollotti e le code di gambero; fate rosolare brevemente nel burro caldo tutta la dadolata preparata e insaporitela con sale, pepe e abbondante trito aromatico.
Preparate la salsa: riscaldate il Martini con l'aglio intero e fatelo ridurre di circa la metà, poi unite la panna, un rametto di maggiorana, sale, pepe e lasciate addensare la salsina; infine eliminate l'aglio.
Sfornate le sogliole, sgocciolatele su un foglio di carta assorbente e trasferitele nei piatti; farcitele con la dadolata distribuendola equamente, irroratele con la salsa al Martini e servitele.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di sogliole (pesci da 250g l'uno)
- 200g di zucchine (parte verde)
- 150g di panna
- 120g di martini dry
- 40g di burro
- 4 cipollotti
- 4 gamberi sgusciati a crudo
- trito di maggiorana, prezzemolo e salvia
- olio d'oliva
- 3 spicchi di aglio
- pepe
- sale

Ricette simili

- Trotelle Al Cartoccio
- Sogliole Allo Zafferano
- Sogliole Alle Nocciole
- Salmone Al Sale Con Champignon
- Trote Alle Mandorle Con Salvia

Sogliole Gratinate

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Pulire le sogliole, mondare i funghi, tritarli e mescolarli al prezzemolo e al basilico.
Coprire il fondo di una pirofila imburrata con la metà del pomodoro, regolare di sale, disporre uno strato di funghi tritati, le sogliole, il resto del pomodoro, un secondo strato di funghi, salare, bagnare con il vino, condire con il burro fuso e cuocere in forno caldo per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- 250g di pomodoro
- 150g di funghi
- 50g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di basilico tritato
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale

Ricette simili

- Conchiglie Di Pesce
- Merluzzo Farcito
- Cefalo Farcito
- Dentice Farcito
- Pesce Farcito

Sogliole Guarnite

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Sbollentare separatamente 4 filetti di sogliola e 150 g di gamberetti. Scolarli e sistemare i filetti di sogliola su una teglia da forno.
Stemperare assieme 60 g di burro, 40 g di farina e 1 tuorlo d'uovo, diluire il tutto con 1/2 bicchiere di brodo e il succo di 1 limone, aggiungere 2 cucchiai di panna e i gamberetti sgusciati e tritati.
Versare questa salsa sui filetti di sogliola e passare per pochi minuti sotto il grill.
Servire ben caldo, guarnito con fette di limone e ciuffi di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di sogliola
- 150g di gamberetti
- 60g di burro
- 40g di farina
- 1 tuorlo d'uovo
- 1/2 bicchiere di brodo
- 1 limone (succo)
- 2 cucchiai di panna
- per guarnire:
- alcune di fette di limone
- alcuni ciuffi di prezzemolo

Ricette simili

- Medaglioni Di Mare
- Filetti Di Sogliola Alla Danese
- Sogliola Con Maionese
- Sogliole Al Sidro
- Sogliola Alla Crema

Sogliole Gustose

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Tagliare a julienne carota, zucchina e sedano.
Scaldare l'olio e 30 g di burro e dorarvi il pesce, salare e pepare.
Togliere il pesce dalla padella e cuocervi le verdure a fuoco medio per 5 minuti, salare e pepare.
Servire i filetti di sogliola sopra le verdure e irrorati con burro fuso.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di sogliola
- 1 carota
- 1 zucchina
- 1 costa di sedano
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 60g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sogliole Al Cavolfiore
- Sogliole Alle Verdure
- Sogliole All'arancia
- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Sformatini Di Pesce Al Microonde

Sogliole In Agrodolce

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Pulite le sogliole, infarinatele e cuocetele in poco olio d'oliva, salandole da entrambi i lati. Lasciatele in caldo nel forno.
Sbucciate l'arancia e frullatela col mixer. Nella teglia dove avete cotto le sogliole fate rosolare la cipolla tritata finemente, aggiungete lo zucchero, il vino e fate caramellare.
Aggiungete il succo di limone e l'arancia frullata, fate ritirare e coprite le sogliole con la salsa ottenuta.
Passate in forno per 5 minuti e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- 1 cipolla
- 1 arancia
- poco di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 di limone (succo)
- 1 cucchiaio di zucchero
- farina
- sale

Ricette simili

- Sogliola In Agrodolce (2)
- Sogliole Alla Mugnaia (2)
- Sogliole Alla Mugnaia
- Filetti Di Pesce Al Limone
- Sogliole Al Timo

Sogliole In Salsa Piccante

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Eliminate la testa, le interiora e spellate le sogliole. Infarinatele leggermente e cuocetele in padella con metà burro.
Fate dorare da entrambi i lati, spruzzatele con il succo di limone. Sistematele sul piatto da portata e tenetele in caldo. In un tegamino lasciate sciogliere il restante burro, aggiungete i capperi e le acciughe dissalate, diliscate e tritate.
Finite di insaporire a fiamma moderata, poi versate la salsa sulle sogliole. Cospargetele con prezzemolo tritato e servite. Vini di accompagnamento: Breganze Bianco DOC, Trebbiano Di Romagna DOC, Villatasca IGT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- 80g di burro
- 2 acciughe sotto sale
- 2 cucchiai di capperi
- farina
- 2 limoni
- prezzemolo

Ricette simili

- Sogliole Al Limone
- Sogliole Con Tartara, Capperi E Acciughe
- Cefali In Salsa Di Acciughe
- Coda Di Rospo Alla Siciliana
- Coregoni Alla Moda Del Garda

Sogliole In Saor

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

È una pietanza famosa della cucina veneta.
Pulite le sogliole e togliete la pelle scura.
Affettate sottili le cipolle.
Ammollate l'uvetta in acqua tiepida.
Passate le sogliole nella farina e friggetele nell'olio piuttosto abbondante, scolatele e mettetele da parte. Nello stesso olio rimasto in padella, cui ne aggiungerete altro se occorre, mettete le cipolle, salatele, mescolate e unitevi poi la cannella, l'uvetta spremuta, i pinoli, facendo cuocere piano fino a che le cipolle saranno bionde. A questo punto versate sulle cipolle l'aceto, lo zucchero e due cucchiai di acqua e fate cuocere qualche minuto tutto insieme. In un vassoio fondo stendete uno strato di cipolle su cui disporrete le sogliole, che coprirete con il resto delle cipolle.
Tenete al fresco per qualche ora prima di servire. La dose dell'aceto può variare secondo il vostro gusto.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole di 200 g
- 500g di cipolle bianche
- 30g di uvetta sultanina
- 30g di pinoli
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 4 cucchiai di aceto di vino
- farina bianca
- olio per friggere
- sale

Ricette simili

- Sarde In Saor
- Sarde In Saor (2)
- Sgombri In Carpione
- Gamberetti In Salsa Dolce Forte
- Baccalà Alla Cappuccina

Sogliole In Umido

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Imburrate una pirofila deponendovi metà dei pelati con la cipolla tagliata, uno spicchio d'aglio e prezzemolo, metà dei funghi tagliati a fettine, salate e unite, deponete quindi le sogliole e copritele con i funghi ed i pomodori rimasti, bagnate con il vino bianco e con tre cucchiaiate d'olio, infornate e cuocete per 30 minuti circa a calore moderato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- 200g di funghi champignon
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 500g di pomodori pelati
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- burro
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Nasello Al Cartoccio
- Nasello Alla Provenzale
- Trota Boscaiola
- Filetti Di Sogliola Boscaioli
- Filetti Di Sogliola Gratinati

Sogliolette Crude Al Peperoncino

Secondo di pesce a base di sogliolette

Ricetta

Lavate, spellate e sfilettate le sogliolette. In una ciotola mescolate i due cucchiai di polpa di pomodoro con altrettanti di cipolla tritata e di succo di limone, più uno di succo d'arancia, alcune gocce di Worcester, un pizzico di peperoncino e uno di sale.
Disponete i filetti di pesce in un piatto fondo da portata e copriteli completamente con la marinata.
Lasciate insaporire le sogliole almeno 4 ore in frigorifero e ritirate il piatto 10 minuti prima di servire il pesce a tavola

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di sogliolette
- 2 cucchiai di polpa di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 limone
- 1 arancia
- alcune gocce di salsa worcester
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di peperoncino

Ricette simili

- Gamberoni Baltimora
- Sardine Alla Griglia
- Involtini Di Platessa
- Cocktail Di Gamberi
- Seppie Coi Piselli (2)

Sopa De Peoci E Peverasse

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Lavare molto bene cozze e telline dopo averle fatte spurgare in acqua salata. Trasferirle in una pentola di terracotta con olio e aglio schiacciato e farle aprire a fuoco vivo. Dopo 5 minuti unire il vino e una macinata di pepe; far evaporare per altri 5 minuti. Con un ramaiolo sistemarli nei piatti individuali e versarvi sopra il brodetto badando a non smuovere il fondo, sul quale potrebbe esservi della sabbia.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze (peoci)
- 1000g di telline (peverasse)
- aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- vino bianco secco
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Misto Di Conchiglie
- Zuppa Di Pesce
- Impepata Di Cozze (2)
- Pepata Di Cozze
- Stufato Ai Frutti Di Mare

Soufflé Ai Gamberetti

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Lessare i gamberetti e sgusciarli.
Passare le code dei gamberi nel frullatore insieme a un po' di liquido di cottura.
Unire in una terrina la besciamella, i gamberetti a pezzetti, le code frullate con il liquido di cottura, gli albumi montati a neve ferma e uno per volta i tuorli di uovo.
Imburrare uno stampo e versarvi il composto.
Cuocere per 25-30 minuti in forno a 180 gradi fino a quando il soufflé sarà ben gonfio.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di gamberetti surgelati
- 25 cl di besciamella densa
- 2 uova
- sale
- per lo stampo:
- burro

Ricette simili

- Aragosta In Tortino Con Asparagi
- Sfoglia Al Salmone
- Ostriche Fritte (2)
- Gamberetti Con Le Olive
- Insalata Di Gamberetti (2)

Soufflé Di Mare

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Preparare una besciamella con il burro, la farina e il brodo di pesce caldo.
Frullare la polpa di granchio con i gamberetti e il latte.
Unire il composto alla besciamella e aggiungere 4 tuorli e 4 albumi montati a neve.
Cuocere in forno caldo a 190 gradi per 35-40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di burro
- 50g di farina
- 50 cl di brodo di pesce
- 150g di polpa di granchio
- 100g di gamberetti sgusciati
- 1/2 bicchiere di latte
- 4 uova

Ricette simili

- Frittelle Di Gamberetti (2)
- Pesce Spada Ai Funghi
- Brioches Ai Gamberetti
- Tempura
- Insalata Di Gamberetti (2)

Spezzatino Di Coda Di Rospo Con Riso Alla Curcuma

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Pulite la coda di rospo, tagliatela a pezzi e infarinateli leggermente.
Tritate finemente le cipolle e insaporitele in un tegame con due cucchiai d'olio e una noce di burro, adagiatevi il pesce e fate insaporire per 2 minuti.
Spruzzate con un bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare.
Unite le bucce dell'arancia e del limone tagliate a julienne, lo zenzero a striscioline, sale, pepe e alcune gocce di tabasco.
Cuocete il tutto per 10 minuti. A fine cottura aggiungete il pomodoro spellato, privato dei semi e tagliato a cubetti, il prezzemolo tritato.
Versate il riso in una pentola, copritelo con acqua fredda, salate e aggiungete la curcuma in polvere nella quantità necessaria a far diventare l'acqua molto gialla.
Coprite e cuocete per 15 minuti.
Sgocciolate il riso, disponetelo ben sgranato sul piatto da portata, distribuite sulla superficie alcuni fiocchetti di burro e servitelo con lo spezzatino di pesce caldo. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Sauvignon DOC, Torgiano Chardonnay DOC, Fiano Di Avellino DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 900g di coda di rospo (rana pescatrice)
- 200g di riso
- 1 arancia
- 2 cipolle
- 1 pomodoro
- 1 limone
- 1 radice di zenzero piccola
- alcune gocce di tabasco
- prezzemolo
- farina
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- curcuma in polvere
- burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Medaglioni Di Coda Di Rospo Al Vapore Con Verdure
- Coda Di Rospo Con Cavolfiore E Cipolle
- Terrina Di Pesce Al Pomodoro
- Pesce Agli Agrumi
- Coda Di Rospo Con Salsa D'acciughe

Spezzatino Di Merluzzo Con Olive E Capperi

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Lavate le zucchine, tagliatele a fettine sottili, infarinatele leggermente e friggetele in tre cucchiai d'olio. A mano a mano che prendono colore sgocciolatele, asciugatele su un foglio di carta assorbente da cucina, salatele e tenetele in caldo. In un altro tegame scaldate tre cucchiai d'olio e fatevi rosolare una cipolla e una costa di sedano tritati. Quando la cipolla comincia ad appassire, aggiungete un bicchiere di passato di pomodoro, le olive snocciolate e spezzettate, i capperi dissalati.
Cuocete per circa 10 minuti poi unite il merluzzo tagliato a grandi dadi.
Insaporite pochi minuti a fiamma vivace.
Salate e pepate.
Unite le zucchine, coprite, cuocete per mezz'ora. Vini di accompagnamento: Soave “Superiore” DOC, Montescudaio Bianco DOC, Cilento Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di merluzzo
- 4 zucchine
- 100g di olive verdi
- 1 bicchiere di passato di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- capperi
- farina
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pescestocco Alla Messinese
- Merluzzo Alla Siciliana
- Merluzzo Ai Capperi
- Pesce Spada Alla Ghiotta Con Il Bimby
- Dentice In Salsa Di Mandorle

Spezzatino Di Salmone

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Squamate, spellate ed eviscerate il salmone.
Praticate un taglio lungo la spina dorsale e ricavatene i filetti laterali. Tagliateli a pezzetti e cuoceteli a fuoco vivo in un tegame antiaderente per circa due minuti. In una casseruolina scaldate il fumetto di pesce unite la panna e il vermouth, fate addensare.
Disponete lo spezzatino di salmone su un piatto da portata, coprite con la crema, cospargete di erba cipollina tritata finissima e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di salmone
- 1 tazza di panna liquida
- 1 bicchierino di vermouth secco
- 25g di erba cipollina
- fumetto di pesce
- limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Salmone In Crosta (3)
- Salmone Alla Crema Di Latte
- Salmone Con Salsa Verde
- Salmone Alla Parigina
- Involtini Di Sogliole Con Gamberi

Spiedini Alla Vodka

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Tagliare per la lunghezza gli scampi ed estrarre le code dai gusci. Lavarle, asciugarle e infilzarne 4-5 per volta in uno spiedino di legno, inframmezzandole con foglie di alloro. Ungerle con l'olio.
Riscaldare bene una padella di ferro e allinearvi gli spiedini.
Cuocere rapidamente a fuoco vivo, rigirando gli spiedini. Spruzzarli con la vodka e farli fiammeggiare per alcuni secondi.
Mettere gli spiedini su un piatto caldo e servirli cosparsi da abbondante paprica, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di scampi
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vodka
- alloro
- paprica piccante
- pepe
- sale

Ricette simili

- Fogosch Del Balaton
- Scampi Messicani
- Nasello Alla Crema
- Pesce Al Forno
- Hout'l Koucha

Spiedini D'anguilla

Secondo di pesce a base di anguille

Ricetta

In una larga terrina emulsionate olio, aceto, succo di limone, sale, pepe.
Aggiungete una foglia d'alloro.
Pulite e spellate le anguille, tagliatele a tronchetti di tre centimetri, metteteli nella marinata e lasciateveli per più di un'ora. Sgocciolateli e infilateli negli spiedini o in lunghi stecchi di legno, alternandoli con una foglia d'alloro e un rettangolino di pane.
Mettete gli spiedini in una teglia, spruzzateli con la marinata e cuoceteli in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti, girandoli e ungendoli di tanto in tanto. Serviteli molto caldi. Vini di accompagnamento: Trentino Pinot Grigio DOC, Montecarlo Bianco DOC, Fiano DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di anguille
- olio d'oliva
- aceto di vino
- 1 limone
- alloro
- pancarré
- sale
- pepe

Ricette simili

- Anguilla Allo Spiedo
- Capitone Arrosto
- Anguilla Con Le Verze
- Carpioncello Di Anguilla
- Anguilla Marinata

Spiedini Del Pescatore

Secondo di pesce a base di totani

Ricetta

Anche al forno questi spiedini sono ottimi e diventano più digeribili perché cotti a una temperatura più bassa e uniforme.

Pulite perfettamente calamari e totani, eliminando gli occhi e la penna, lavateli, asciugateli e radunateli in una terrina. A parte tritate l'aglio, il prezzemolo, il basilico e la cipolla e distribuiteli sui pesci.

Spruzzate con il succo di limone, irrorate con l'olio e fate marinare per 1 ora circa, coperto con un foglio di pellicola, mescolando di tanto in tanto.

Tagliate la pancetta a dadini. Trascorso il tempo indicato sgocciolate il pesce e infilzatelo su spiedini di legno o metallo, alternando con i dadini di pancetta e le foglie di salvia. Passateli nel pangrattato.

Fate scaldare una piastra e grigliatevi gli spiedini, rigirandoli spesso perché possano cuocere anche internamente.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di totani e calamari piccoli
- 100g di pancetta (fette da 100 g)
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di prezzemolo
- 1 cipolla piccola
- alcune foglie di basilico
- alcune foglie di salvia
- 1/2 di limone (succo)
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- pangrattato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Nasello Con Champignon E Pancetta
- Calamari Con Piselli
- Totani Ripieni Ai Funghi
- Calamari Alla Griglia
- Totani Farciti Ai Carciofi

Spiedini Di Anguilla All'emiliana

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

L'anguilla va lavata e ripulita della pelle, quindi tagliata a tronchetti. Alternativamente si infilano su di uno spiedino un rocchetto di pesce, un pezzo di filoncino e una foglia di alloro. Si depongono quindi gli spiedini su di una teglia a debita distanza, preparando il forno a calore moderato (180 gradi). Durante la cottura, la carne tenera dell'anguilla va unta leggermente e spolverizzata di pangrattato il quale forma, prima del servizio, una crosta dorata. Gli spiedini verranno accompagnati da una insalata mista o da peperonata dolce.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anguilla di 1000 g
- alcune foglie di alloro
- pane raffermo (filoncino)
- olio d'oliva
- pangrattato

Ricette simili

- Anguilla In Gratella
- Capitone Allegro
- Calamaretti All'amalfitana
- Anguilla Arrosto
- Capitone Arrosto (2)

Spiedini Di Gamberetti

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Lavate accuratamente i gamberetti e asciugateli. Raccoglieteli in una terrina e poneteli a marinare con 2 cucchiai d'olio, il succo del limone e un trito di prezzemolo e aglio. Lasciateli così in frigorifero per un'oretta.
Preparate quindi gli spiedini alternando un gamberetto, una mozzarellina e una foglia di alloro fino ad aver esaurito tutti gli ingredienti.
Scaldate ben bene una griglia, ungetela con il rimanente olio e quindi ponetevi gli spiedini. Lasciateli cuocere per una decina di minuti, rigirandoli di tanto in tanto. Appena prima di toglierli dal fuoco, salateli e pepateli. Serviteli accompagnandoli con degli spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di gamberetti sgusciati
- 250g di mozzarelline ciliegina
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- alloro
- 1 limone
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Totani Farciti Ai Carciofi
- Gamberetti Alla Rucola
- Gamberetti Al Vapore Con Gelatina Di Pomodori E Basilico
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Gamberetti Alla Rucola (2)

Spiedini Di Gamberi, Seppioline E Polenta

Secondo di pesce a base di seppioline

Ricetta

Pulite e lavate le seppioline, togliete il becco e gli occhi e spellatele. Lasciatele scolare bene e asciugatele con carta da cucina.
Lavate, sgusciate e asciugate i gamberoni.
Tagliate a cubetti le fette di polenta.
Lavate e tritate il prezzemolo.
Preparate quattro spiedini infilando su ciascun stecchino 2 gamberi, 2 seppie e 2 pezzi di polenta alternati.
Spennellate d'olio gli spiedini e cospargeteli di prezzemolo tritato, salate e pepate.
Scaldate una graticola o una bistecchiera, ponetevi sopra gli spiedini e fateli cuocere 10 minuti per parte.
Servite con qualche spicchio di limone a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 8 gamberoni
- 8 seppioline
- 2 fette di polenta precotta
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 limone
- olio d'oliva
- pepe
- sale

Ricette simili

- Seppioline Al Gratin Al Microonde
- Seppioline Al Verde
- Seppie Con Le Patate
- Seppioline Alla Veneta
- Gamberoni Ai Capperi

Spiedini Di Gamberoni Alla Frutta

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Lavate mele e albicocche e asciugatele perfettamente.
Tagliate a metà le albicocche ed eliminate il nocciolo, tagliate a quarti le mele, togliete il torsolo e dividete ogni spicchio a metà, bagnate con 1 cucchiaio di succo di limone.
Prendete 16 spiedini di legno e infilate in ognuno un pezzo di mela, un gambero e mezza albicocca.
Salate e pepate leggermente gli spiedini.
Scaldate l'olio in una larga padella, adagiatevi gli spiedini e fateli dorare per qualche minuto da entrambe le parti, quando i gamberi diventano rossi irrorate con il Cognac e successivamente con il succo di limone.
Scolate gli spiedini dal condimento e serviteli caldissimi con pepe abbondante e spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di gamberoni freschi
- 8 albicocche
- 2 mele golden
- 1 limone
- 2 bicchierini di cognac
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Gamberoni Alla Bordolese
- Gamberoni Con Vinaigrette D'arancia
- Gamberi E Cavoli Saltati
- Gamberoni Al Marsala
- Spiedini Di Gamberoni Alla Palermitana

Spiedini Di Gamberoni Alla Palermitana

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Pelare i gamberoni freschi. Infilarli in uno spiedino. A parte si fa il composto con il pangrattato, il formaggio, la maggiorana ed il prezzemolo condendo il tutto con olio, sale, pepe ed aglio. Si passano i gamberoni a crudo, preventivamente asciugati, in questo composto e si cucinano sulla griglia. Si irrora con l'olio di oliva e si servono con patatine al prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di gamberoni freschi
- 4 cucchiai di pangrattato
- 1 cucchiaio di maggiorana fresca
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 cucchiaio di formaggio parmigiano
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Camarones Al Mojo De Ajo
- Gamberoni All'aglio
- Gharides Yiouvetsi
- Gamberoni Alla Bordolese
- Seppie Ripiene

Spiedini Di Mare

Secondo di pesce a base di seppioline

Ricetta

Preparare una marinata con 3 parti di vino e 1 di olio e qualche grano di pepe. Mettervi le seppioline per 1 ora.
Alternare sugli spiedini seppioline e gamberi. Cuocerli sulla griglia a calore medio, bagnandoli con qualche goccia di marinata. Salarli e guarnirli con foglioline di sedano o altra erba aromatica a piacere e servirli con spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di seppioline
- 12 di gamberi
- vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe in grani
- sedano
- alcuni spicchi di limone

Varianti

- Spiedini Di Mare (2)

Ricette simili

- Seppioline Al Verde
- Asparagi E Gamberi
- Seppie Con Le Patate
- Seppioline Con Piselli
- Insalata Di Mare (4)

Spiedini Di Mare (2)

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Tagliate le fette di pesce spada a quadratini con uno spessore di circa 2 cm, fate lo stesso con il formaggio, lavate accuratamente la rucola e scongelate le code di gamberi. Successivamente, infilzate su ogni singolo spiedino di legno gli ingredienti (alternandoli) e disponeteli in una teglia. Dopodichè, irrorateli con l'aceto balsamico, spennellateli con l'olio d'oliva extra-vergine, profumateli con una presa di aneto, salateli e cuoceteli in forno già caldo per 5 minuti circa a 200 gradi. Subito dopo, serviteli caldi e filanti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pesce spada a fette di 2 cm di spessore
- 16 di code di gamberi surgelati
- 400g di formaggio scamorza affumicata
- 1 mazzetto di insalata rucola fresca
- aceto balsamico
- aneto
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- Spiedini Di Mare

Ricette simili

- Pesce Spada Avvolto Con Melanzane E Parmigiano
- Carpaccio Di Pesce Spada
- Carpaccio Di Pesce Spada (2)
- Scampi Ai Pinoli E Dragoncello
- Pesce Spada Affumicato In Fantasia

Spiedini Di Pesce Spada

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Mettete in una ciotola il pangrattato, i due formaggi, una manciata di prezzemolo e l'aglio tritati, mezzo cucchiaino di origano e altrettanta menta.
Unite qualche cucchiaio di olio e mescolate fino ad avere un composto morbido e ben legato.
Allineate le fettine di pesce sul tavolo, riempitele con un po' di composto e chiudetele formando degli involtini. Infilzateli negli spiedini alternandoli con le foglie di limone lavate e asciugate, e fateli cuocere sulla griglia 4 o 5 minuti per parte.
Insaporite con sale e pepe e serviteli caldissimi.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di pesce spada tagliato a fettine sottili
- 300g di pangrattato
- 100g di formaggio pecorino grattugiato
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 cucchiaino di origano
- 1 manciata di prezzemolo
- menta
- alcune di foglie di limone
- alcuni cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Spada Gratinato Alla Calabrese
- Pesce Spada Alla Griglia
- Involtini Di Pesce Spada
- Braciolette Di Pesce Spada
- Braciolette Di Alici

Spiedini Di Sarde

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Pulite la zucchina e cuocetela 5 minuti in acqua bollente salata. Tagliatela a rondelle dello spessore di circa 1 centimetro.
Pulite e sfilettate le sarde, lavatele e asciugatele.
Tagliate il pane a fette alte circa 2 centimetri.
Lavate e asciugate i pomodorini.
Alternate su 4 spiedini gli ingredienti preparati (i filetti vanno arrotolati prima di infilarli sullo spiedo), disponeteli sulla leccarda rivestita con carta forno.
Bagnate gli spiedini con un intingolo preparato emulsionando il succo di limone con l'olio e un pizzico di sale.
Cuocete una decina di minuti a 200 gradi, girando gli spiedini di tanto in tanto e bagnandoli col condimento. Per 'colorarli' completate con qualche minuto di grill.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di sarde fresche
- 12 di pomodorini pachino
- 1 zucchina
- 100g di pane baguette
- 1 limone
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Stoccafisso All'anconetana
- Palombetto Al Cartoccio Di Verdure
- Crostini Di Pesce
- Pesce Spada In Carpaccio
- Sarde Ripiene

Spiedini Di Scampi Allo Zenzero

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Pulite gli scampi e fateli macerare per 3-4 ore in vino bianco, pepe e zenzero. Sgocciolateli ed infilateli su spiedini di legno. Fateli cuocere sulla piastra o sulla griglia, irrorandoli di tanto in tanto con la stessa marinata in cui li avrete fatti macerare. A cottura, scaldate il Brandy in un pentolino, date fuoco e versate immediatamente sugli scampi che avrete già disposti sul piatto da portata.

Ingredienti per 6 persone

- 1200g di scampi
- 40 cl di vino bianco secco
- zenzero in polvere
- 2 bicchierini di brandy
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- pepe nero in grani

Ricette simili

- Aringhe Marinate
- Trota Salmonata Alle Erbe
- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Stoccafisso Al Vino Bianco

Spiedini Misti Di Pesce

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Tagliate il pesce a pezzi di giusta misura e sgusciate gli scampi.
Mettete il tutto a marinare in olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe.
Alternate sugli spiedini i pezzi di pesce, gli scampi e gli altri ingredienti.
Ungete con la marinata e cuocete a fuoco moderato per una decina di minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pesce (tonno fresco, coda di rospo (rana pescatrice))
- olive
- funghetti
- pomodori
- olio d'oliva
- aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coda Di Rospo Alla Provenzale
- Coda Di Rospo In Umido
- Terrina Di Pesce Al Pomodoro
- Pescatrice In Umido
- Pescatrice Con Capperi, Aglio E Pomodoro Fresco

Spiedino Del Buongustaio

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Aprite le capesante, estraete i molluschi, lavateli con cura e asciugateli.
Eliminate il bordo grigio e separate la polpa bianca dal corallo.
Infilzate i pezzi di mollusco su uno spiedino, alternando i due colori, insaporite con sale e pepe bianco appena macinato e fate cuocere sotto il grill ben caldo per 3-4 minuti.
Preparate il burro all'erba cipollina: in una casseruolina fate cuocere lo scalogno tritato finemente con il vino bianco fino a quando il liquido si sarà ridotto della metà; unitevi allora il fumet di pesce e fate ridurre il tutto ad un terzo.
Passate la salsa ottenuta attraverso un setaccio fine, raccoglietela nella stessa casseruolina e incorporatevi il burro, freddissimo e a pezzetti.
Fate nuovamente bollire la preparazione, regolate di sale e pepe e mescolatevi l'erba cipollina tritata.
Servite le capesante ben calde insieme alla salsa preparata.

Ingredienti per 1 persona

- 4 capesante
- sale
- pepe bianco
- per la salsa:
- 1/2 di scalogno
- 4 cl di vino bianco secco
- 10 cl di fumet di pesce
- 30g di burro
- sale
- pepe bianco
- 1/2 cucchiaio di erba cipollina

Varianti

- Spiedino Del Buongustaio (2)

Ricette simili

- Insalata Di Capesante O Ostriche
- Sauté Di Frutti Di Mare
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Astice All'armoricana
- Insalata Di Ostriche E Spinaci

Spiedino Del Buongustaio (2)

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Aprite le cozze, estraete i molluschi, lavateli con cura e asciugateli.
Eliminate il bordo grigio e separate la polpa bianca dal corallo.
Infilzate i pezzi di mollusco su uno spiedino, alternando i due colori, insaporite con sale e pepe bianco appena macinato e fate cuocere sotto il grill ben caldo per 3-4 minuti.
Preparate il burro all'erba cipollina: in una casseruolina fate cuocere lo scalogno tritato finemente con il vino bianco fino a quando il liquido si sarà ridotto della metà; unitevi allora il fumet di pesce e fate ridurre il tutto ad un terzo.
Passate la salsa ottenuta attraverso un setaccio fine, raccoglietela nella stessa casseruolina e incorporatevi il burro, freddissimo e a pezzetti.
Fate nuovamente bollire la preparazione, regolate di sale e pepe e mescolatevi l'erba cipollina tritata.
Servite le cozze ben calde insieme alla salsa preparata.

Ingredienti per 1 persona

- 12 di cozze
- sale
- pepe bianco
- per la salsa:
- 1/2 di scalogno
- 4 cl di vino bianco secco
- 10 cl di fumet di pesce
- 30g di burro
- sale
- pepe bianco
- 1/2 cucchiaio di erba cipollina

Varianti

- Spiedino Del Buongustaio

Ricette simili

- Zuppa Di Cozze
- Insalata Di Capesante O Ostriche
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Astice All'armoricana
- Frutti Di Mare In Gelatina Di Vino

Spiedino Di Cozze Con Salsa Remoulade

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Fate aprire le cozze in una casseruola coperta, a fuoco vivo, togliete i frutti dai gusci e infilzateli su uno spiedino.
Rigirate quest'ultimo nella farina, nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato, passato al setaccio, in modo che i molluschi risultino perfettamente impanati.
Fate friggere lo spiedino in una pentola con olio bollente o nella friggitrice (180 gradi), oppure in padella col burro.
Lavate e asciugate il prezzemolo, fatelo friggere per pochi secondi nell'olio bollente, sgocciolatelo e salatelo.
Servite lo spiedino ben caldo con qualche foglia di prezzemolo fritto e la salsa remoulade, a cui avrete mescolato il prezzemolo tritato. --- CONSIGLI. La remoulade è una salsa molto saporita a base di maionese e, come questa, facilmente reperibile già pronta sul mercato. Per preparare mezzo litro di salsa raccogliete nel bicchiere del frullatore 2 cucchiai di maionese, 1 cucchiaio di foglie di prezzemolo, 50 g di capperi e 50 g di cetriolini sott'aceto.
Azionate l'apparecchio alla massima velocità per 2 minuti, o fino a ridurre gli ingredienti in purea finissima. Infine incorporate il composto ottenuto a 4 dl di maionese.

Ingredienti per 1 persona

- 12 di cozze
- sale
- pepe bianco
- succo di limone
- farina
- 1 uovo
- pangrattato
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 3 cucchiai di salsa remoulade
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- olio d'oliva o burro per friggere

Ricette simili

- Baccalà Dorato
- Cozze Gratinate In Forno
- Polpette Di Pesce
- Braciolette Di Alici
- Caramelle Di Sfoglia Con Cozze

Spiedino Di Frutti Di Mare Con Pancetta

Secondo di pesce a base di vongole

Ricetta

Aprite le ostriche e raccogliete il succo che fuoriesce.
Togliete dalla pancetta la cotenna ed eventuali cartilagini e sbollentatela per pochi istanti in una casseruola con acqua bollente, in modo da eliminare il sale in eccesso; inoltre la pancetta, una volta sbollentata, mantiene la forma desiderata durante la cottura.
Lasciate raffreddare le fette di pancetta e avvolgete ciascuna di esse attorno ad un mollusco.
Infilzate le ostriche rivestite di pancetta su uno spiedino, ponete quest'ultimo sulla piastra del forno rivestita con un foglio di carta stagnola imburrato e fatelo cuocere per 3-4 minuti sotto il grill ben caldo.
In una casseruolina portate ad ebollizione la salsa di vino bianco ed aggiungetevi l'acqua delle ostriche, filtrata.
Colorate la salsa con lo zafferano, regolate di sale e fatela ridurre a fuoco dolce; in ultimo incorporatevi la panna montata e, se lo gradite, il Pernod.
Fate sgocciolare lo spiedino su un foglio di carta assorbente da cucina e servitelo, caldo, insieme alla salsa preparata.

Ingredienti per 1 persona

- 8 ostriche (o cozze)
- 8 fette di pancetta
- 10 cl di salsa di vino bianco
- zafferano in polvere
- 1 cucchiaio di panna montata
- alcune gocce di pernod (facoltativo)
- sale

Ricette simili

- Aragosta Alle Due Salse
- Crema Alle Ostriche
- Cozze Allo Zafferano (2)
- Zuppa Di Cozze (4)
- Waterzooi

Spigola Al Forno

Secondo di pesce a base di spigole

Ricetta

Pulite e sventrate la spigola. Adagiatela quindi su una teglia dove avrete già versato parte dell'olio, spolverizzatela di sale, versate sopra il resto dell'olio ed infornatela a forno caldo. Servitela con spicchi di limone a parte.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di spigole
- 150g di olio d'oliva
- 2 limoni
- prezzemolo
- sale

Ricette simili

- Spigole All'acqua Pazza Con Patate Con Il Bimby
- Tartara Di Pesci Ai Kiwi
- Mascolini Marinati
- Triglie Al Limone (2)
- Acciughe Marinate

Spigola Al Sale

Secondo di pesce a base di spigola

Ricetta

Pulite il pesce e drogatelo con un composto preparato mescolando sale, pepe, rosmarino e aglio tritato.
Mettete sul fondo di una teglia da forno metà del sale, adagiatevi il pesce e copritelo con il sale rimasto.
Cuocete in forno caldo a 200 gradi per circa 50 minuti. Tolta la teglia dal forno, rompete la crosta di sale, sfilettate il pesce e servite con un filo d'olio d'oliva.

Ingredienti per 4 persone

- 1 spigola da 1000 g
- 2 rametti di rosmarino
- 2 spicchi di aglio
- 3000g di sale grosso
- sale
- pepe
- 1 filo di olio d'oliva

Ricette simili

- Tinca In Crosta Di Sale
- Pla Priew Wan
- Spigola Fritta
- Polpo Vero In Insalata
- Spigola Stufata Con Agrumi E Finocchietto

Spigola All'acqua Pazza

Secondo di pesce a base di spigola

Ricetta

In una casseruola fare il fondo d'olio e aglio e una volta dorato l'aglio, aggiungere la spigola, il vinc bianco e far evaporare, dopodichè aggiungere i pomodorini con l'acqua. A metà cottura unire le cozze e le vongole e far finire di cuocere. A fine cottura spolverizzare con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di spigola
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- alcuni di pomodorini
- 300g di cozze e vongole
- 1 mestolo di acqua
- prezzemolo

Varianti

- Spigola All'acqua Pazza (2)

Ricette simili

- Spigola Ripiena Ai Frutti Di Mare E Salsa Speziata
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Orata Al Tegame
- Cartoccio Del Marinaio
- Pesce Spada Alla Scogliera

Spigola All'acqua Pazza (2)

Secondo di pesce a base di spigola

Ricetta

Fate imbiondire in un tegame piuttosto ampio gli spicchi d'aglio schiacciati.
Togliete e mettete la spigola.
Fate cuocere il pesce da entrambi i lati e aggiungete il vino bianco.
Unite i pomodori schiacciati, il prezzemolo tritato e 1/2 bicchiere d'acqua calda.
Salate e pepate.
Coprite il tegame e lasciate cuocere per 15 minuti.
Scoperchiate e lasciate evaporare a fuoco vivo.
Completate con il prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di spigola
- 100g di pomodorini freschi
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Varianti

- Spigola All'acqua Pazza

Ricette simili

- Spigola Ripiena Ai Frutti Di Mare E Salsa Speziata
- Dentice All'acqua Pazza
- Nasello Con Le Taccole
- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Orata Royale

Spigola Arrosto Alla Ligure

Secondo di pesce a base di spigola

Ricetta

Squamare, pulire, eviscerare il pesce.
Praticare 2 tagli laterali nel senso della lunghezza; mettervi ciuffi di finocchietto e così pure nelle cavità branchiali e nel ventre. Spennellarlo con una marinata di olio, sale, pepe, prezzemolo tritato. Cuocerlo alla griglia su brace di legna profumata con rametti di finocchio rigirandolo e spennellandolo più volte.
Servire con fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1 spigola da 1200 g
- finocchio selvatico
- prezzemolo
- 1 limone
- olio d'oliva extra-vergine ligure
- sale
- pepe bianco macinato al momento

Ricette simili

- Salmone In Crosta (3)
- Spigola All'acqua Pazza (2)
- Pesce Spada Al Finocchio Selvatico
- Carpa In Porchetta Alla Moda Umbra
- Spigola Ripiena Ai Frutti Di Mare E Salsa Speziata

Spigola Fritta

Secondo di pesce a base di spigola

Ricetta

Pulite il pesce, lavatelo e asciugatelo.
Praticate alcune profonde incisioni su entrambi i lati, arrivando sino alla lisca centrale.
Battete insieme farina, sale, olio d'oliva e acqua, aggiunta poca per volta in modo da ottenere un impasto liscio e densa, con cui rivestirete il pesce. A questo punto friggete la spigola in una padella a bordi alti dove avrete ben scaldato l'olio e fate dorare da entrambe le parti.
Posate poi il pesce su un foglio di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso e copritelo con la salsa allo zenzero, guarnite con prezzemolo o con peperoncini verdi.
Servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 spigola di 1000 g
- 1 tazza di farina
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1/3 tazza di acqua
- olio per friggere
- per guarnire:
- prezzemolo (o peperoncini verdi affettati)

Ricette simili

- Pla Priew Wan
- Espada Al Tegame
- Spigola Stufata Con Agrumi E Finocchietto
- Torta Alle Sarde
- Spigola All'acqua Pazza

Spigola Lessa Alla Maniera Romagnola

Secondo di pesce a base di spigola

Ricetta

Squamare, pulire ed eviscerare il pesce. In una pesciera mettere 100 cl d'acqua, il vino, l'aceto; aromatizzare con gli aromi, salare e portare ad ebollizione; poco prima unire il pesce e cuocerlo a fiamma moderata.
Servire i filetti di pesce con un filo d'olio di Brisighella o con maionese preparata con lo stesso olio.

Ingredienti per 4 persone

- 1 spigola di 1200 g
- cipolla
- sedano
- carota
- prezzemolo
- alloro
- 25 cl di vino trebbiano di romagna
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- sale marino

Ricette simili

- Branzino Lesso Alla Maniera Romagnola
- Storione Alla Moda Di Ferrara
- Nasello Al Vino Bianco
- Pesce Gatto Alla Polesana
- Aragosta Lessata

Spigola Ripiena Ai Frutti Di Mare E Salsa Speziata

Secondo di pesce a base di spigola

Ricetta

Pulire la spigola togliendo solo la spina centrale.
Rosolare l'aglio in due padelle, versare in una le vongole e nell'altra le cozze, bagnare col vino e coprire. Dopo 4 minuti, levare dal fuoco e privare dei gusci. A parte, in una teglia, sistemare la spigola farcendola coi frutti di mare e il prezzemolo tritato.
Infornare per 5-6 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 spigola di 400 g
- 100g di vongole veraci
- 150g di cozze
- 20g di prezzemolo tritato
- curry
- paprica
- zenzero
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 spicchi di aglio

Ricette simili

- Nasello Al Cartoccio (2)
- Spigola All'acqua Pazza
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Zuppetta Di Pesce
- Spigola All'acqua Pazza (2)

Spigola Stufata Con Agrumi E Finocchietto

Secondo di pesce a base di spigola

Ricetta

Eviscerate la spigola, dopo averla aperta con un taglio dalla cavità anale alle branchie, lavatela, asciugatela, salatela e pepatela internamente ed esternamente. Sistematela, a freddo, in una pescera o casseruola che la contenga giustamente, con una noce di burro e lo scalogno tritato. Bagnatela con il succo di un pompelmo, di un'arancia e di un lime e con mezzo bicchiere di vino, quindi ponetela al fuoco, copritela e stufatela dolcemente per circa 30 minuti.
Pelate intanto a vivo gli spicchi dell'altra arancia, del pompelmo e del lime. Rosolateli in una noce di burro, salateli, pepateli. A cottura, sistemate il pesce sul piatto da portata, filtratene il fondo e aggiungetelo agli agrumi.
Completate con finocchietto tritato e servite la spigola con questo sugo agli agrumi. A piacere, guarnite con spicchi d'arancia e lime.

Ingredienti per 4 persone

- 1 spigola di 1000 g
- 2 lime
- 2 pompelmi
- 2 arance
- 1 scalogno
- finocchietto
- 1 noce di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe
- per guarnire:
- alcuni spicchi di arancia
- alcuni spicchi di lime

Ricette simili

- Branzino Stufato Con Agrumi E Finocchietto
- Zuppa Di Lime Con Gamberoni
- Triglie Al Finocchio (2)
- Orata Al Vino Bianco
- Piovra Al Lime E Pompelmo

Spigola Su Cavolo Rosso

Secondo di pesce a base di spigola

Ricetta

Sfilettare la spigola.
Tagliare la cipolla, rosolarla con zucchero, mela a pezzetti e caramellare.
Unire il cavolo rosso e bagnare con il vino.
Stufare per 15 minuti con l'alloro.
Rosolare la spigola in una teglia con l'olio e infornare.
Servire il pesce sulle foglie di cavolo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 spigola
- 1 cavolo cappuccio rosso
- 1 foglia di alloro
- 1 spicchio di mela
- 1/2 di cipolla
- rosmarino
- sale
- pepe
- zucchero
- vino rosso

Ricette simili

- Polipo Al Vino Rosso
- Orata In Crosta Di Patate Con Salsa Al Vino Rosso
- Baccalà Con Patate (2)
- Spigola Lessa Alla Maniera Romagnola
- Baccalà Con Patate E Peperoni

Spigole All'acqua Pazza Con Patate Con Il Bimby

Secondo di pesce a base di spigole

Ricetta

Inserisci nel boccale l'acqua, l'olio, 1 spicchio d'aglio, il prezzemolo, i pomodorini, sale e pepe. Sistema nel vassoio del Varoma le spigole farcite con il rimanente aglio, olio, prezzemolo, sale e pepe e metti le patate nel Varoma. Posizionalo sul coperchio del boccale e cuoci per 30 minuti a temperatura Varoma velocità 1. Servi il pesce condito con parte del sugo di cottura e contornato dalle patate Consigli: volendo, puoi utilizzare anche altro pesce a piacere.

Ingredienti per 4 persone

- 2 spigole da 300 g
- 400g di acqua
- 40g di olio d'oliva
- 2 pomodorini
- sale
- pepe
- 4 patate
- 2 spicchi di aglio
- 1 manciata di prezzemolo

Ricette simili

- Halibut All'aglio
- Spigola Al Forno
- Spigola All'acqua Pazza
- Stoccafisso All'anconetana
- Zuppa Di Stoccafisso E Patate

Stegt Sild I Eddike

Secondo di pesce a base di aringhe

Ricetta

Tagliare in due le aringhe spinandole accuratamente. Passarle nella farina su ambo i lati. In una pentola capiente, far fondere il burro e deporvi le aringhe che, a fuoco basso, prenderanno dolcemente un colore dorato. Terminata questa operazione che deve durare 20 minuti circa, disporre le aringhe su un piatto ricoperte da cipolle affettate. Durante la cottura dei pesci preparare la salsa che consiste nella riduzione a fuoco basso, per una mezz'ora, di un litro d'acqua, aceto e zucchero. Quando è pronta e intiepidita, versarla sulle aringhe saltate e decorare il piatto di portata con ciuffi di aneto o finocchietto selvatico. Le aringhe devono riposare qualche ora prima del servizio.

Ingredienti per 4 persone

- 6 aringhe
- 100g di farina
- 60g di burro (o margarina)
- 2 cipolle
- 40 cl di aceto di vino bianco
- 40g di zucchero
- aneto (o finocchietto selvatico)

Ricette simili

- Laks
- Alici Fritte, Marinate In Aceto E Porri
- Acciughe Fritte, Marinate In Aceto E Porri
- Branzino Al Finocchietto
- Aringhe Marinate

Stoccafisso A Gghiotta

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Lavate lo stoccafisso e lessatelo a metà cottura in abbondante acqua salata. Scolatelo, diliscatelo, spellatelo e tagliatelo a pezzi.
Mondate il cavolfiore, lavatelo e cuocetelo per una decina di minuti in acqua salata.
Immergete i pomodori per qualche minuto in acqua bollente, spellateli e tritateli. In un largo tegame, possibilmente di terracotta, rosolate in un po' d'olio una cipolla di media grandezza tagliata a fettine; aggiungete i pomodori e lasciate cuocere per qualche minuto a fuoco basso.
Unite le olive e i capperi lavati e strizzati, un pizzico di sale e dopo un altra decina di minuti di cottura i pezzi di stoccafisso e il cavolfiore tagliato a fettine.
Terminate di cuocere e servite caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di stoccafisso già ammollato
- 500g di cavolfiore
- 400g di pomodori maturi
- 100g di olive verdi
- 20g di capperi
- 1 cipolla
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Stocco Alla Messinese
- Pescestocco Alla Messinese
- Stoccafisso All'anconetana
- Pesce Spada Al Pomodoro (2)
- Stoccafisso E Pomodori

Stoccafisso Agli Odori

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Tagliare lo stoccafisso in pezzi e salarli in superficie. In un'ampia padella far imbiondire la cipolla sottile sottile.
Unire 3 mestoli d'acqua calda, le patate a fettine, un trito di aglio e prezzemolo, e inoltre timo e menta sminuzzati a mano.
Unire lo stoccafisso in pezzi; regolare di sale e pepe e rifinire con una grattatina di zenzero; cuocere dolcemente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filetto di stoccafisso di 800 g
- 4 patate piccole
- 2 cipolle
- 4 spicchi di aglio
- timo fresco
- prezzemolo fresco
- menta fresca
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 grattatina di zenzero
- sale marino integrale
- pepe in grani

Ricette simili

- Stocco Alle Erbe
- Stoccafisso In Salsa D'arancia D'ispirazione Rinascimentale
- Stoccafisso Con Purea Di Sedano Rapa
- Stoccafisso Al Vino Bianco
- Stocco In Agrodolce

Stoccafisso Al Latte

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Privare lo stoccafisso di pelle e spina e tagliarlo a grossi pezzi.
Preparare un soffritto con olio d'oliva, aglio prezzemolo e cipolla tritati e le acciughe spinate e lavate a pezzetti.
Bagnare con vino e far evaporare. Porre i pezzi infarinati di stoccafisso in una pirofila, unire il soffritto, latte, parmigiano, alloro, sale e pepe.
Infornare per 2 ore.

Ingredienti per 6 persone

- olio d'oliva
- vino bianco secco
- 50g di acciughe salate
- 100 cl di latte
- 1000g di stoccafisso ammollato
- cipolla
- prezzemolo
- alloro
- formaggio parmigiano grattugiato
- farina
- pepe
- sale
- aglio

Varianti

- Stoccafisso Al Latte (2)

Ricette simili

- Stoccafisso All'anconetana
- Baccalà Dorato
- Stoccafisso In Potacchio
- Potacchio Con Pinoli
- Baccalà Alla Vicentina

Stoccafisso Al Latte (2)

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Spellare lo stoccafisso, togliere la spina e tagliarlo a grossi pezzi.
Preparare un soffritto con l'olio, l'aglio, il prezzemolo e la cipolla tritati, e le acciughe, lavate e spinate, a pezzetti; bagnarlo con il vino bianco e farlo evaporare a fuoco vivo.
Allineare i pezzi di stoccafisso infarinati in una pirofila, versarvi sopra il soffritto, il latte, il parmigiano e l'alloro.
Salare, pepare e infornare per circa 2 ore.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di stoccafisso ammollato
- olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 50g di acciughe
- 100 cl di latte
- aglio
- cipolla
- prezzemolo
- alloro
- formaggio parmigiano grattugiato
- farina
- pepe
- sale

Varianti

- Stoccafisso Al Latte

Ricette simili

- Stoccafisso All'anconetana
- Baccalà Dorato
- Stoccafisso In Potacchio
- Potacchio Con Pinoli
- Baccalà Alla Vicentina

Stoccafisso Al Vapore Alla Purea Di Olive

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Dividere lo stoccafisso in 4 pezzi, salarli bene all'esterno e porli nel cestello di una pentola per la cottura a vapore (quando l'acqua bolle). Far cuocere coperti 15-20 minuti.
Adagiare i pezzi di stoccafisso nei piatti singoli e coprirli con la pasta di olive e capperi disciolta con un cucchiaio d'acqua di cottura; cospargere di scalogno sottilmente affettato e irrorare con olio crudo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di stoccafisso
- olio d'oliva extra-vergine
- sale marino integrale
- scalogno
- pasta di olive e capperi fatta in casa

Ricette simili

- Stoccafisso In Salsa D'arancia D'ispirazione Rinascimentale
- Stocco In Agrodolce
- Stoccafisso Al Vino Bianco
- Stocco Alle Erbe
- Stoccafisso Agli Odori

Stoccafisso Al Vino Bianco

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Salare i pezzi di stoccafisso all'esterno; adagiarli nel cestello di una pentola per la cottura a vapore sul cui fondo è stato versato il vino con grani di pepe.
Cuocere ben coperto per 15 minuti dal momento in cui bolle.
Adagiare sui piatti e condire con scagliette di aglio, prezzemolo tritato e olio crudo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di stoccafisso
- sale marino integrale
- 25 cl di vino bianco secco
- prezzemolo tritato
- pepe bianco in grani
- olio d'oliva extra-vergine
- aglio

Ricette simili

- Stocco Alle Erbe
- Stocco In Agrodolce
- Stoccafisso Agli Odori
- Stoccafisso In Potacchio
- Stoccafisso In Salsa D'arancia D'ispirazione Rinascimentale

Stoccafisso All'anconetana

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Aprite lo stoccafisso, diliscatelo e tagliatelo a pezzi regolari di circa 10 centimetri di lato.
Sbucciate e tagliate a grossi spicchi le patate. Con la cipolla, l'aglio, il prezzemolo, il rosmarino, i capperi, le acciughe (dissalate e diliscate) preparate un battuto finissimo e diluitelo con l'olio d'oliva extra-vergine.
Sistemate sul fondo di una pentola uno strato di canne di bambù, che impedirà al pesce di attaccare.
Mettete poi uno strato di stoccafisso (con la pelle rivolta verso il basso), uno di pezzi di patate, un altro di pesce e continuate a strati intervallando con qualche cucchiaiata di salsa. Alla fine versate la salsa rimanente, le olive snocciolate intere, i pomodorini eventualmente tagliati a metà e il vino.
Fate prendere il bollore a fuoco vivace, poi coprite, abbassate la fiamma al minimo e proseguite la cottura per altre due ore e mezzo-tre ore, senza mescolare nè muovere la pentola.
Lasciate riposare la pietanza per un quarto d'ora prima di portarla in tavola, distribuendo nei piatti patate, stoccafisso e intingolo.

Ingredienti per 8 persone

- 1 stoccafisso di 2500g battuto, ammollato e scolato
- 200g di acciughe sotto sale
- 2500g di patate
- 600g di pomodorini pachino
- 1 cipolla
- 6 spicchi di aglio
- 1 mazzo di prezzemolo
- alcuni rametti di rosmarino
- 1 pugno di capperi
- 2 manciate di olive nere
- 50 cl di vino bianco secco
- 100 cl di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Stoccafisso E Pomodori
- Stoccafisso Alla Livornese
- Stoccafisso In Potacchio
- Aguglia Alla Sicula
- Stoccafisso Al Latte (2)

Stoccafisso Alla Livornese

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Pulite lo stoccafisso, privandolo delle lische e della pelle. Quindi tagliatelo a pezzi piuttosto grandi e ponetelo in una larga pentola, la quale possa poi contenere tutti gli altri ingredienti.
Sbucciate le patate e lasciatele da parte, poiché esse andranno unite al resto, soltanto a metà tempo di cottura del pesce.
Coprite lo stoccafisso con acqua fredda; aggiustate di sale, essendo il pesce già molto salato di per se, aggiungete lo spicchio d'aglio, sbucciato ma intero, il peperoncino piccante, l'olio, la salsa di pomodoro e le olive.
Coprite il recipiente, portate ad ebollizione, quindi abbassate la fiamma e lasciate cuocere lentamente per 1 ora e 30 minuti. Come già detto, a metà di questo tempo, unite agli ingredienti le patate, a pezzi, e continuate la cottura. Alla fine della preparazione, le patate risulteranno un pochino sfatte e lo stoccafisso sarà sbriciolato: è così che dovrà risultare il tutto.
Servite caldo, irrorando con il liquido di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di stoccafisso ammollato
- 4 patate grandi
- sale
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino piccante
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro
- 100g di olive nere

Ricette simili

- Stoccafisso All'anconetana
- Stoccafisso E Pomodori
- Calamari Ripieni (10)
- Baccalà Alla Napoletana (2)
- Baccalà Alle Olive E Uvetta

Stoccafisso Alla Mediterranea

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Tritate una cipolla, uno spicchio d'aglio e un ciuffetto di prezzemolo. In un tegame scaldate mezzo bicchiere d'olio, fatevi insaporire il composto tritato, poi adagiate nel recipiente lo stoccafisso sgocciolato tagliato a pezzi piuttosto grandi e cuoceteli 5 minuti per parte.
Aggiungete i pelati spezzettati, sale e pepe, cuocete ancora per 10 minuti.
Lavate, dissalate e diliscate le acciughe, riducetele a pezzetti, unitele alla salsa. Quando sono disciolte, fate ancora insaporire per 5 minuti e, un minuto prima di togliere il recipiente dal fuoco, unite un cucchiaio di capperi interi. Vini di accompagnamento: Roero Arneis DOC, Verdicchio Castelli Di Jesi “Classico” DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di stoccafisso
- 80g di acciughe sotto sale
- 250g di pomodori pelati
- 1 cucchiaio di capperi interi
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtino Di Stoccafisso
- Stoccafisso All'anconetana
- Stocco Alla Messinese
- Baccalà Alla Vicentina (2)
- Coda Di Rospo Alla Siciliana

Stoccafisso Alla Vicentina

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Mettere a bagno lo stoccafisso almeno 3 giorni prima della preparazione, in acqua fredda corrente. **Tritare** finemente l'aglio, farlo rosolare in olio e burro, quindi aggiungere lo stoccafisso tagliato a pezzetti senza pelle, farlo rosolare ed aggiungere il latte e 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine, fare cuocere a fuoco lento per mezz'ora circa. A cottura ultimata lo stoccafisso si presenterà come una purea abbastanza densa, servire cospargendolo di prezzemolo tritato e olio d'oliva extra-vergine crudo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di stoccafisso
- 100 cl di latte
- 3 spicchi di aglio
- sale
- burro
- olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- Stoccafisso In Potacchio
- Stoccafisso Al Vino Bianco
- Stoccafisso Con Patate
- Baccalà Alla Vicentina (3)
- Crema Di Zucca, Stoccafisso E Gamberi D'acqua Dolce

Stoccafisso Con Le Prugne

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Pulite lo stoccafisso dalla pelle e dalle lische e dividetelo in piccole trance.
Scaldate 2-3 cucchiai d'olio e il burro in un largo tegame e versatevi le cipolle affettate sottilmente.
Fate imbiondire e unite le trance di pesce.
Salate leggermente, pepate e versate il vino.
Mettete nel tegame le prugne, coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per circa un'ora e un quarto, rigirando ogni tanto le trance di pesce con un cucchiaio di legno. Se il liquido di cottura dovesse asciugarsi troppo unite un po' d'acqua calda. A fine cottura, spolverizzate con abbondante prezzemolo tritato.
Servite con crostoni di pane o con polenta abbrustolita. Questo piatto può essere cotto anche in anticipo e poi può essere trasferito in una pirofila con le fette di polenta e scaldato in forno all'ultimo momento.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di stoccafisso già ammollato
- 1 noce di burro
- 12 di prugne secche
- 2 cipolle
- 50 cl di vino bianco
- 1 manciata di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Baccalà Mantecato (2)
- Baccalà Dorato
- Stoccafisso Al Latte (2)
- Stoccafisso Al Latte
- Potacchio Con Pinoli

Stoccafisso Con Patate

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Mettere a bagno lo stoccafisso per 4 giorni o più, cambiando spesso l'acqua. Quando è ammorbidito togliere le spine e farlo bollire per 5 minuti in acqua salata e passarlo poi subito in acqua e ghiaccio. Nell'acqua di bollitura cuocere le patate a dadini. Disporre tutto in un piatto e condire con una salsa preparata con un trito di aglio e prezzemolo, succo di limone e olio.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di stoccafisso (merluzzo essiccato)
- 600g di patate
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- prezzemolo
- sale

Ricette simili

- Stoccafisso In Potacchio
- Crema Di Zucca, Stoccafisso E Gamberi D'acqua Dolce
- Stoccafisso Agli Odori
- Stoccafisso All'anconetana
- Stoccafisso Alla Livornese

Stoccafisso Con Purea Di Sedano Rapa

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Tagliare in pezzi lo stoccafisso, salarli all'esterno, infarinarli e soffriggerli dolcemente in aglio e olio per 15 minuti.
Sbucciare e tagliare a dadini sedano rapa e patata; lessarli in acqua bollente salata e ancora caldi frullarli con un po' d'acqua di cottura e olio a filo; mantecare col formaggio. Disporre la purea calda sui singoli piatti e adagiarvi lo stoccafisso con il suo intingolo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filetto di stoccafisso ammollato
- farina
- 1 patata
- 1 sedano rapa
- 50g di formaggio caciocavallo fresco grattugiato
- 3 spicchi di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale marino

Ricette simili

- Stoccafisso Agli Odori
- Baccalà Al Latte Con Verdure
- Stoccafisso Con Uvetta E Pinoli
- Stoccafisso Al Latte (2)
- Stoccafisso Alla Livornese

Stoccafisso Con Uvetta E Pinoli

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

In un tegame imbiondire nell'olio l'aglio e la cipolla affettata; unire i pomodori spezzettati e dopo alcuni minuti i pinoli, l'uva passa, sale e pepe.
Cuocere 10 minuti a fuoco moderato; unire lo stoccafisso in pezzi salati in superficie e cuocerlo coperto 5-6 minuti per parte.
Cospargere di prezzemolo e far riposare.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di stoccafisso qualità ragno (non salato) già ammollato
- 400g di pomodori pelati
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- olio d'oliva extra-vergine
- 30g di uvetta sultanina
- 30g di pinoli
- sale marino
- 4 grani di pepe bianco
- prezzemolo

Ricette simili

- Stocco Alla Messinese
- Stocco In Agrodolce
- Baccalà In Cassuola
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Stoccafisso Con Purea Di Sedano Rapa

Stoccafisso E Pomodori

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Spinare e spellare il pesce.
Tritare cipolla, sedano e carote e farli stufare con poco olio, a fuoco dolce.
Unire il pesce, bagnare con il vino e rosolare per circa 10 minuti.
Aggiungere i pomodorini spellati, le olive e un pezzetto di peperoncino e portare a cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di stoccafisso già ammollato
- 1 cipolla
- sedano
- 2 carote
- 500g di pomodorini ciliegia
- 50g di olive nere
- vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- peperoncino

Ricette simili

- Stoccafisso All'anconetana
- Stoccafisso Alla Livornese
- Stocco Alla Messinese
- Baccalà Alle Olive E Uvetta
- Stoccafisso A Gghiotta

Stoccafisso In Potacchio

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Battete lo stoccafisso con il batticarne e mettetelo a bagno in una terrina con abbondante acqua fredda per 2 giorni, cambiando spesso l'acqua. Dopo di che sgocciolate lo stoccafisso, asciugatelo, eliminate le lische e tagliatelo a pezzi.
Sbucciate la cipolla e affettatela a velo, mettetela in una casseruola e fatela rosolare nell'olio, su fuoco basso.
Sgocciolate le acciughe dall'olio, mondate il prezzemolo, lavatelo e staccate gli aghi di rosmarino dal rametto.
Sbucciate lo spicchio d'aglio e preparate un trito con tutti gli aromi. Quando la cipolla sarà ben rosolata unite il trito aromatico, mescolate con un cucchiaio di legno e fate insaporire per qualche minuto.
Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, tagliateli a metà, eliminate i semini e tagliate la polpa a pezzetti.
Aggiungete i pomodori nella casseruola, mescolate e fate cuocere per 5-6 minuti. Dopo di che unite i pezzi di stoccafisso e portate a cottura (circa 3 ore), mantenendo il fuoco basso. A metà cottura bagnate con il vino, salate e pepate a piacere. Se necessario durante la cottura unite un pochino di acqua calda.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di stoccafisso secco (o 800g di stoccafisso bagnato)
- 300g di pomodori maturi
- 4 filetti d'acciughe sott'olio
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 rametto di rosmarino
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Stoccafisso All'anconetana
- Stoccafisso Al Vino Bianco
- Crema Di Zucca, Stoccafisso E Gamberi D'acqua Dolce
- Zuppa Di Pesce
- Potacchio Con Pinoli

Stoccafisso In Salsa D'arancia D'ispirazione Rinascimentale

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Tagliare in pezzi lo stoccafisso ed infarinarlo bene dopo averlo salato all'esterno. Far dorare leggermente nell'olio a fuoco moderato. A parte far restringere sul fuoco il succo d'arancia con le spezie. Unirlo allo stoccafisso e far insaporire per qualche minuto a fuoco moderato.
Decorare con scorza d'arancia sottilissima.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di stoccafisso
- olio d'oliva extra-vergine
- farina
- 3 arance (succo)
- chiodi di garofano
- pepe in grani
- 1 pizzico di cannella
- zenzero
- scorza d'arancia
- sale marino integrale

Ricette simili

- Stoccafisso Agli Odori
- Stocco In Agrodolce
- Stoccafisso Al Vino Bianco
- Stocco Alle Erbe
- Stoccafisso Al Vapore Alla Purea Di Olive

Stoccafisso Mantecato

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Bollire lo stoccafisso per 10 minuti, con patate e cipolle.
Tritare aglio e prezzemolo, farne un soffritto, aggiungere il limone.
Prendere lo stoccafisso e spolparlo, tagliare le cipolle e le patate a rondelle.
Mettere il tutto in una terrina e far finire di cuocere scuotendo energicamente.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di stoccafisso bagnato
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- 3 patate
- 2 limoni
- olio d'oliva
- pepe
- sale

Varianti

- Stoccafisso Mantecato Alla Veneta

Ricette simili

- Stoccafisso In Potacchio
- Zuppa Di Stoccafisso E Patate
- Involtino Di Stoccafisso
- Baccalà Con Uova
- Sformato Di Baccalà

Stoccafisso Mantecato Alla Veneta

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Mettete lo stoccafisso già ammollato in una casseruola. Copritelo d'acqua, portate a bollore e lasciate sobbollire un quarto d'ora. Nel caso il pesce non fosse diventato abbastanza tenero proseguite la cottura ancora per una decina di minuti. Fatelo raffreddare nello stesso liquido, sgocciolatelo. Toglietegli la pelle, eliminate le lische ed eventuali particelle fibrose. Tagliatelo a piccoli pezzi. In un tegame scaldate quattro cucchiai d'olio e lasciatevi appassire la cipolla tritata.
Adagiate nel recipiente lo stoccafisso e, sopra, versatevi lentamente il latte caldo e l'abbondante olio avanzato mescolando energicamente.
Cuocete un'ora a fuoco basso mantenendo il liquido in leggera ebollizione. Il composto deve diventare bianco, spumoso, cremoso.
Regolate sale e pepe.
Servite con polenta. Vini di accompagnamento: Colli Euganei Pinot Bianco DOC, Orvieto DOC, Bianco D'Alcamo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di stoccafisso
- 150g di olio d'oliva
- 100g di latte
- 1/2 di cipolla
- sale
- pepe

Ricette simili

- Stoccafisso In Potacchio
- Stoccafisso Al Latte (2)
- Stoccafisso Al Latte
- Baccalà Alla Vicentina
- Stoccafisso Mantecato

Stoccafisso Ripieno

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Amalgamare la mollica con l'aglio tritato, le olive intere e olio quanto basta per ottenere un composto omogeneo.
Riempire lo stoccafisso, unendo il rosmarino e fiocchi di burro.
Arrotolare il pesce e legarlo con filo da cucina.
Cuocere a fuoco dolce per circa 2 ore in 1/2 bicchiere d'acqua, vino e abbondante olio.

Ingredienti per 4 persone

- 1 stoccafisso da 500 g
- 300g di mollica grattugiata
- 300g di olive snocciolate
- 30g di burro
- 4 spicchi di aglio
- rosmarino
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Stoccafisso In Potacchio
- Stoccafisso All'anconetana
- Potacchio Con Pinoli
- Orata Con Le Olive E Le Patate
- Stoccafisso E Pomodori

Stocco Alla Messinese

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Imbiondire nell'olio la cipolla a fettine, unire i capperi, le olive, il sedano tritato, far insaporire qualche minuto, quindi unire i pelati, lo stoccafisso e le patate a pezzi.
Salare, pepare e cuocere per 40 minuti a fuoco dolce. A metà cottura unire i pinoli e l'uvetta ammollata.
Servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di stoccafisso già ammollato
- 6 patate
- 1/2 di cipolla
- 20g di capperi
- 50g di olive
- 1 costa di sedano
- 100g di pomodori pelati
- 50g di olio d'oliva
- 30g di uvetta sultanina
- 30g di pinoli
- sale
- pepe

Ricette simili

- Stoccafisso Con Uvetta E Pinoli
- Baccalà In Cassuola
- Baccalà Alla Calabrese
- Pescestocco Alla Messinese
- Stoccafisso A Gghiotta

Stocco Alle Erbe

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Tagliare in pezzi lo stoccafisso e salarlo all'esterno.
Preparare una marinata con olio, succo del limone, grani di pepe, erbe sminuzzate, aglio. Lasciar marinare per 90 minuti, quindi rigirandoli di tanto in tanto.
Cuocere alla griglia spennellando con la marinata.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di stoccafisso
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 mazzetto odoroso (timo, maggiorana, nepitella, erba cipollina, prezzemolo, rosmarino)
- 1 limone
- 2 spicchi di aglio
- pepe bianco in grani
- sale marino integrale

Ricette simili

- Stoccafisso Al Vino Bianco
- Stoccafisso Agli Odori
- Pesce Spada Agli Aromi (2)
- Stocco In Agrodolce
- Stoccafisso In Salsa D'arancia D'ispirazione Rinascimentale

Stocco In Agrodolce

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Tagliare in 4 pezzi lo stoccafisso, salarli all'esterno e infarinarli. Farli dorare a fuoco moderato nell'olio con i grani di pepe. A parte caramellare lo zucchero e unirvi l'aceto; aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua, i pinoli, l'uvetta fatta prima rinvenire. Far addensare leggermente la salsa e condirvi lo stoccafisso.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di stoccafisso
- 30g di pinoli
- 30g di uvetta sultanina
- farina
- prezzemolo
- 2 cucchiaini di aceto di mele
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- olio d'oliva extra-vergine
- sale marino integrale
- pepe bianco in grani

Ricette simili

- Stoccafisso Con Uvetta E Pinoli
- Stoccafisso Al Vino Bianco
- Stocco Alle Erbe
- Stoccafisso In Salsa D'arancia D'ispirazione Rinascimentale
- Nasello Al Vino Bianco

Storione Al Forno All'emiliana

Secondo di pesce a base di storione

Ricetta

Pulire lo storione. Salarlo all'interno e all'esterno. Farcirlo con rosmarino, aglio schiacciato, fettine di limone. Adagiarlo in una pirofila con olio, aglio, rosmarino, salvia; rosolare e unire il vino e appena prende bollore passare in forno caldo a 180 gradi e portare a termine la cottura bagnando di tanto in tanto con succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1 storione da 1000 g
- 25 cl di vino bianco albana
- 1 spicchio di aglio
- salvia
- rosmarino
- olio d'oliva extra-vergine di brisighella
- 1 limone
- sale

Ricette simili

- Storione Alla Moda Di Ferrara
- Tonnetto In Salsa
- Storione Arrosto Alla Giuliana
- Storione Alla Griglia
- Pagelli Arrosto

Storione All'aceto Balsamico

Secondo di pesce a base di storione

Ricetta

Tritate cipolla, spicchio d'aglio e sedano. Mettetene metà in una terrina, sopra adagiatevi il pesce, cospargetelo con il restante trito, sale e pepe.
Spruzzate poche gocce di aceto balsamico e un po' di vino.
Marinate per circa 2 ore. In un tegame sciogliete in poco olio le acciughe dissalate e diliscate, aggiungete mezzo spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo tritati e rosolatevi le trance, da entrambe le parti. Vini di accompagnamento: Lugana DOC, Montecarlo Bianco DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 8 persone

- 4 trance di storione
- 4 acciughe sotto sale
- poche gocce di aceto balsamico
- vino bianco
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- prezzemolo
- 1 1/2 spicchio di aglio
- poco di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Storione Alla Moda Di Ferrara
- Scaloppe Di Storione Alle Acciughe
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Luccio In Salsa
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)

Storione Alla Griglia

Secondo di pesce a base di storione

Ricetta

Versate in una terrina un bicchiere d'olio e mezzo di vino, il succo di un limone, un rametto di timo e uno di rosmarino, un ciuffo di prezzemolo, sale e pepe.
Fate marinare per un'ora le trance di storione. Sgocciolatele, steccate le trance con pezzetti d'aglio e aghi di rosmarino.
Scaldate la griglia, allineatevi le trance e cuocetele al grill del forno per un quarto d'ora. Spruzzatele con la marinata se dovessero asciugare. Vini di accompagnamento: Soave “Superiore” DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Fiano Di Avellino DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di storione
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- aglio
- 1 rametto di timo
- rosmarino
- 1 limone (succo)
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Merluzzo Alla Provenzale
- Storione Al Forno All'emiliana
- Storione Con Salsa Ai Peperoni
- Arselle Alla Viareggina
- Cozze Alla Crema

Storione Alla Moda Di Ferrara

Secondo di pesce a base di storione

Ricetta

Cospargere il fondo di una terrina con metà trito d'aglio, cipolla, sedano; adagiarvi lo storione tagliato a fette.
Coprire col trito rimasto, foglie di alloro, sale, pepe; irrorare col vino.
Marinare 3 ore.
Rosolare in olio un trito d'aglio e prezzemolo e acciughe stemperate; unire lo storione e far insaporire.
Unire metà vino filtrato e pomodoro.
Cuocere piano e far restringere.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di storione sfilettato
- 50 cl di vino trebbiano di romagna
- 2 acciughe
- poca di salsa di pomodoro
- olio d'oliva extra-vergine di brisighella
- aglio
- cipolla
- sedano
- alloro
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Gatto Alla Polesana
- Spigola Lessa Alla Maniera Romagnola
- Branzino Lesso Alla Maniera Romagnola
- Storione Al Forno All'emiliana
- Storione All'aceto Balsamico

Storione Allo Yogurth

Secondo di pesce a base di storione

Ricetta

Mescolare con cura la senape e lo yogurth fino a ottenere un composto amalgamato.
Insaporire con il trito aromatico e, usando una frusta, montare leggermente la salsa.
Tagliare a fettine sottilissime lo storione, disporle su un piatto da portata e napparle con la salsa.
Guarnire a piacere con rametti di aneto o cerfoglio o prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cucchiai di senape di digione in grani
- poco di aceto di vino
- 1 trancio di storione affumicato (da 300 g)
- 8 cucchiai di yogurth intero
- 1 trito di aneto o cerfoglio o prezzemolo

Ricette simili

- Sgombri In Bianco
- Sarago Alle Zucchine
- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Storione Con Salsa Ai Peperoni
- Trota Salmonata Alle Erbe

Storione Arrosto Alla Giuliana

Secondo di pesce a base di storione

Ricetta

Pulire lo storione privandolo della pelle; praticare nella polpa dei tagli ed introdurvi le listarelle di lardo.
Soffregare con sale e pepe, bagnare con succo di limone, vino e un filo d'olio e far marinare così per 1 ora. Disporre lo storione in una pirofila, irrorare con la marinata e cospargere di fiocchetti di burro.
Infornare a 180 gradi per 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 storione da 1000 g
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine
- 50g di burro
- 2 listarelle di lardo
- 1 limone grande (succo)
- 1 bicchiere di ribolla friulana
- sale
- pepe

Ricette simili

- Storione Al Forno All'emiliana
- Ombrina Al Forno
- Storione Alla Moda Di Ferrara
- Carpaccio Di Trota Salmonata
- Storione Alla Griglia

Storione Con Carciofi

Secondo di pesce a base di storione

Ricetta

Tagliate il gambo ai carciofi. Disponeteli dritti in una casseruola, versate acqua fino a metà altezza del carciofo, aggiungete tre cucchiai d'olio, uno spicchio d'aglio, alcune foglioline di mentuccia, un pizzico di sale e pepe. Cuoceteli coperti, a fuoco piuttosto basso, per circa 40 minuti. Alla fine il liquido dovrebbe essere quasi del tutto assorbito. In caso contrario, scoprite il recipiente e proseguite la cottura per farlo evaporare. In un tegame scaldate tre cucchiai d'olio e cuocetevi le trance di storione 3 o 4 minuti per parte, girandole una volta soltanto.
Tagliate a metà i pomodori, eliminate i semi, cospargeteli con un pizzico d'aglio tritato e cuoceteli in forno preriscaldato a 180 gradi sulla griglia per 5 o 6 minuti. Sul piatto da portata tenuto in caldo disponete a raggiera i carciofi tagliati a metà, al centro mettete le scaloppe di pesce leggermente sovrapposte e, fra un carciofo e l'altro, sistemate le scodelline di pomodoro.
Servite subito. Vini di accompagnamento: Collio Traminer Aromatico DOC, Cervaro Della Sala IGT Dell'Umbria, Arenarie Alghero DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di storione
- 4 carciofi
- 1 spicchio di aglio
- 4 pomodori
- alcune foglie di mentuccia
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Merluzzo E Carciofi
- Storione Alla Griglia
- Storione Con Salsa Ai Peperoni
- Storione All'aceto Balsamico
- Storione Alla Moda Di Ferrara

Storione Con Salsa Ai Peperoni

Secondo di pesce a base di storione

Ricetta

Pulite i peperoni, privateli dei piccioli e dei semi, tagliateli a falde.
Scaldate in un tegame tre cucchiai d'olio e lasciatevi appassire una cipolla tritata.
Unite i peperoni, salate, pepate e cuocete, a tegame coperto e a fuoco moderato, per circa mezz'ora.
Bagnate ogni tanto i peperoni con un po' d'acqua calda. Intanto pulite e lavate il pesce, asciugatelo e mettetelo in una teglia, spennellatelo con un filo d'olio, unite cerfoglio, dragoncello, uno spicchio d'aglio e una foglia d'alloro intera.
Salate, pepate e cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa mezz'ora. Durante la cottura spruzzate ogni tanto lo storione con il vino. Appena i peperoni sono cotti, frullateli sino a ottenere una salsa di giusta consistenza. Se è eccessivamente liquida, fatela ridurre a fuoco vivace. Se è troppo densa, allungatela con un po' d'acqua tiepida.
Versate la salsa sul fondo del piatto da portata, sopra disponetevi il filetto di storione.
Servite subito. Vini di accompagnamento: Alto Adige Sauvignon DOC, Colli Martani Grechetto DOC, Castel Del Monte Sauvignon DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di filetto di storione
- 800g di peperoni rossi
- vino bianco secco
- cipolla
- 1 foglia di alloro
- 1 spicchio di aglio
- cerfoglio
- dragoncello
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Crostoni Con Spuma Di Nasello
- Anguilla Verde
- Pesce Spada In Umido
- Waterzooi Di Gent

Stracotto Di Tonno

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Sciacquare bene il pesce e legarlo con uno spago, punzecchiarlo e metterlo con le verdure tagliate a pezzetti.
Unire gli aromi, qualche fettina di limone e bagnare con il vino, lasciando marinare per 4 ore.
Togliere il limone, mettere in pentola, unire sale grosso e portare a bollore per 30 minuti circa, girandolo ogni tanto.
Togliere il pesce, far ridurre il sugo, frullarlo e unire l'olio.
Servire il pesce a fette con il suo sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 trancio di tonno da 600 g
- 50 cl di vino bianco
- 2 carote
- 4 pomodori
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- salvia
- rosmarino
- alcune fettine di limone
- prezzemolo
- sale grosso
- olio d'oliva

Ricette simili

- Pesce Spada Alle Erbe
- Giorba Di Carpa
- Bistecche Di Tonno
- Zuppa Di Trote Al Màsino
- Tonno Stufato

Strudel Di Lucioperca

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Salate e pepate il filetto di branzino e bagnatelo con il succo di limone, giratelo nella farina e rosolatelo velocemente nell'olio bollente dopodichè fatelo sgocciolare e mettetelo da parte.
Spianate la pasta per lo strudel, ungetela con il burro e spargete il pangrattato e i crauti su un terzo della pasta. A questo punto mettetevi sopra il pesce e arrotolate, ungete lo strudel con il burro e lasciatelo nel forno per circa 10 minuti a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di farina per pasta per strudel
- 400g di filetto di branzino
- 80g di pangrattato abbrustolito
- 100g di crauti
- sale
- pepe
- 25g di olio d'oliva
- 80g di burro fuso
- 25g di farina
- 1/2 di limone (succo)
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Trote Al Brandy
- Spiedino Di Cozze Con Salsa Remoulade
- Branzino Al Forno
- Cernie Fritte
- Branzino Con Carciofi In Sfoglia

Strudel Di Salmone

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Stendere la pasta secondo le istruzioni. Far appassire porro e carota tritati in olio e acqua e farli freddare.
Frullare la panna fredda con l'albume, il merluzzo, le verdure, prezzemolo tritato, sale, paprica.
Stendere sulla pasta un rettangolo del composto, coprirlo con il salmone affettato e terminare con un altro strato del composto di merluzzo.
Chiudere la sfoglia a strudel e cuocere in forno caldo a 200 gradi per 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di merluzzo pulito
- 100g di filetto di salmone
- 1 porro
- 1 carota
- 1 albume d'uovo
- 100g di panna
- 1 confezione di pasta sfoglia
- prezzemolo
- olio d'oliva
- paprica dolce
- sale

Ricette simili

- Salmone E Cozze In Crosta Di Sfoglia
- Salmone In Crosta (3)
- Crespelle Allo Storione
- Waterzooi Di Gent
- Pirozski Al Pesce

Stufato Ai Frutti Di Mare

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite il pesce, privatelo delle interiora, lavatelo a lungo sotto l'acqua corrente, infine riducete a tocchetti la polpa dei pesci più grossi e lasciate interi i pesci piccoli.
Lavate con cura anche le cozze, ponetele in un tegame e fatele aprire a fuoco vivo e a recipiente coperto.
Eliminate le conchiglie rimaste chiuse e mettete in caldo le altre.
Fate soffriggere la brunoise di cipolla e l'aglio tritato in una casseruola con l'olio caldo, a fuoco basso per 5 minuti, quindi unite il pesce e fatelo rosolare fino a quando comincia a prendere colore.
Cospargete la preparazione con la paprica in polvere, il sale necessario e i grani di pepe, e bagnatela con lo Sherry e il vino bianco.
Private i peperoni e i peperoncini dei semi e delle membrane bianche interne, quindi riducete i primi a dadini e tritate gli altri.
Aggiungete entrambi gli ortaggi al pesce e fate cuocere lo stufato per 10 minuti a calore moderato. Trascorso questo tempo, unite le cozze e le code degli scampi e proseguite la cottura per altri 10-15 minuti, fino a quando cioè tutti gli ingredienti saranno morbidi. Al termine, cospargete lo stufato con il prezzemolo tritato e servite insieme a riso bollito al dente.

Ingredienti per 8 persone

- 1200g di pesce fresco per zuppe
- 600g di cozze
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 120g di brunoise di cipolla
- 1 spicchio di aglio tritato
- 2 cucchiaini di paprica in polvere
- 10 grani di pepe
- sale
- 12 cl di vino bianco secco
- 4 cl di sherry secco
- 2 peperoncini rossi freschi
- 300g di peperoni rossi
- 400g di code di scampi
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Empanada Con Frutti Di Mare Stufati
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Astice All'armoricana
- Cozze Alla Marinara (3)

Stufato Di Calamari E Cannellini

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Mettete in ammollo i fagioli per una notte, quindi lessateli per 40 minuti, mettendoli in un litro e un quarto d'acqua inizialmente fredda, aromatizzata da uno spicchio d'aglio e una foglia di alloro. Trascorso il tempo indicato, filtrate metà del brodo di cottura dei fagioli e fatelo bollire insieme con la cipolla tritata, finché si sarà ridotto quasi del tutto. Intanto pulite i calamari eviscerandoli e privandoli di becco e occhi, quindi fateli stufare dolcemente per 3 minuti in pentola coperta, in 3 cucchiaiate d'olio riscaldato con uno spicchio d'aglio.
Aggiungete poi i fagioli, la riduzione con la cipolla, sale, pepe.
Lasciate sul fuoco ancora per 1 minuto, in modo da far insaporire, quindi servite lo stufato caldo, dopo averlo trasferito in un piatto da portata piuttosto profondo.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di calamari
- 150g di cipolle rosse di tropea
- 150g di fagioli cannellini secchi
- 1 foglia di alloro
- 2 spicchi di aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Acciughe Al Forno
- Baccalà Marinato Al Peperoncino
- Polipo Con I Fagioli
- Calamari Alla Panamense
- Calamari Alla Diavola

Stufato Di Pesce

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

In una pentola alta, in poco olio, disporre uno strato di 600 g di patate sbucciate e tagliate a fette, sopra versare 2 cipolle tagliate a fette, condire con sale e pepe e disporvi sopra 1000 g di filetti di pesce (sebaste o merlano) e da ultimo 300 g di piselli.
Condire con poco sale e noce moscata.
Coprire il tutto con 500 g di pomodori affettati e condire con poco sale, pepe e maggiorana.
Incoperchiare e far cuocere a fiamma dolce per 25-35 minuti. Quando è cotto, cospargere con un bicchiere di Madera secco e prezzemolo tritato e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di patate
- 2 cipolle
- sale
- pepe
- 1000g di pesce (sebaste o merlano)
- 300g di piselli
- poca di noce moscata
- 500g di pomodori
- poca di maggiorana
- 1 bicchiere di vino madera secco
- prezzemolo tritato

Varianti

- Stufato Di Pesce Della Galizia

Ricette simili

- Terrina Di Pesce Al Pomodoro
- Pesce Spada In Salsa Piccante
- Astice All'armoricana
- Conchiglie Di Pesce
- Rombo Allo Zafferano Con Sugo Di Vongole

Stufato Di Pesce Della Galizia

Secondo di pesce a base di patate

Ricetta

Pulite i pesci, privateli delle interiora, squamateli e lavateli a lungo sotto l'acqua corrente, infine tagliate i più grossi a tocchetti e lasciate interi quelli piccoli. Vi consigliamo di non togliere le spine, perché contribuiscono a formare il sapore del piatto.
Dividete a metà i peperoni, privateli dei semi e delle membrane bianche interne e tagliateli a pezzetti.
Scottate brevemente i pomodori in acqua bollente, tagliateli in quarti ed eliminate i semi.
Sbucciate le patate e riducetele a fette di spessore uniforme.
Fate soffriggere la brunoise di cipolla e l'aglio tritato in una casseruola con l'olio caldo, per 5 minuti a fuoco basso.
Unite il sedano e le carote, puliti e tritati, e fate rosolare anch'essi per 5 minuti a fuoco medio.
Unite i peperoni preparati e lasciateli cuocere per 10 minuti, poi fate uno strato di pomodori e su questi sistemate una parte del pesce.
Insaporite con sale e pepe e unite l'alloro.
Formate uno strato di patate a fette, copritele col resto del pesce, salate, pepate e terminate con un altro strato di patate.
Versate il vino bianco e l'acqua (o il fumet) e fate cuocere a casseruola coperta per circa 30 minuti, o fino a quando le patate saranno morbide. Non aprite la pentola prima del termine della cottura; per evitare che gli ingredienti si attacchino al fondo, scuotetela leggermente.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di pesce (merluzzo, pesce persico)
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 100g di brunoise di cipolla
- 2 spicchi di aglio tritato
- 50g di sedano
- 50g di carote
- 400g di peperoni verdi
- 250g di pomodori
- 600g di patate
- sale
- pepe bianco
- 1 foglia di alloro
- 12 cl di vino bianco secco
- 25 cl di acqua o fumet di pesce (v. ricetta)

Ricette simili

- Astice All'armoricana
- Zuppa Di Cozze
- Zuppa Di Pesce Rustica
- Insalata Di Capesante O Ostriche
- Stufato Ai Frutti Di Mare

Surimi Alla Marinara

Secondo di pesce a base di surami

Ricetta

Mettere l'olio in una pirofila, sul fuoco, ed affettarvi dentro l'aglio; farlo andare per un po' e poi aggiungere il pomodoro ed i capperi; tagliare il surimi a tocchetti e, quando il pomodoro è ben caldo, versarci dentro i pezzetti di surimi; aggiungere anche il basilico spezzettato.
Lasciare consumare un po' il pomodoro ed insaporire il tutto (essendo il surimi già cotto a vapore, non è necessaria una cottura prolungata e poi slurpare direttamente se vi piacciono i sapori forti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di surimi in bastoncini
- 12 di capperi sotto sale
- 300g di passato di pomodoro
- basilico fresco
- 2 spicchi di aglio
- 1 filo di olio d'oliva

Ricette simili

- Coda Di Rospo Alla Siciliana
- Cetrioli Al Tonno Fresco
- Lampuki Biz-zalza
- Agghiotta Di Pesce Spada
- Calamari Ripieni (2)

Svizzere Al Salmone

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Lasciate ammorbidire il burro.
Mettete a bagno la mollica in un po' di latte. In una ciotola amalgamate il salmone tritato con la mollica di pane strizzata, il burro, sale e pepe.
Preparate quattro polpette tonde e schiacciate. Passatele nel latte e poi nel pangrattato misto a un po' di buccia di limone grattugiata.
Fate dorare le svizzere in un tegame con il burro chiarificato 4 minuti per lato.
Ritirate, asciugate su carta assorbente da cucina, disponete sul piatto da portata e decorate con fettine di limone tagliate al vivo. Vini di accompagnamento: Trentino Chardonnay DOC, Pomino Bianco DOC, Castel Del Monte Chardonnay DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di salmone fresco
- 100g di mollica di pane
- 70g di burro
- latte
- pangrattato
- 1 limone
- burro chiarificato
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Salmone Con Tartufo
- Salmone Marinato
- Salmone Al Profumo Di Aneto
- Salmone Gratinato
- Salmone Al Cartoccio

Tartara Di Pesci Ai Kiwi

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Raccogliete il succo dei limoni in una grande ciotola, aggiungete quattro cucchiai d'olio, il sale e il pepe schiacciato. Con un coltello molto affilato tagliate a sottili lamelle l'orata e le sardine, dividete a striscioline il salmone affumicato.
Mettete tutto il pesce nella ciotola del succo di limone, mescolate delicatamente.
Tenete al fresco, ma non in frigorifero, per un'ora.
Sbucciate i kiwi e tagliateli a rondelle sottili.
Sgocciolate i pesci dal succo di macerazione e asciugateli rapidamente su una carta assorbente.
Mettete ogni tipo di pesce al centro di un piatto e decorateli con le rondelle di kiwi formando un fiore.
Vini di accompagnamento: Trentino Pinot Grigio DOC, Bolgheri Bianco DOC, Castel Del Monte Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata
- 2 trance di salmone affumicato
- 3 sardine fresche
- 4 kiwi
- 5 limoni gialli
- 2 limoni verdi
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tartara Di Salmone
- Sardine Con Carciofi
- Tris Al Salmone Affumicato
- Orata Ai Finocchi
- Orata Al Forno (3)

Tartara Di Salmone

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Lavate e asciugate i peperoni, eliminate i semi e le costole bianche, tagliateli a quadretti.
Tritate le olive.
Sbucciate un limone al vivo e tagliate la polpa a pezzetti.
Preparate la salsa: in una ciotola mescolate mezzo bicchiere d'olio, il succo di due limoni, sale, pepe e alcune gocce di tabasco.
Tagliate il salmone a fette e poi a dadini, raccoglieteli in una terrina, aggiungete i peperoni, i capperi, le olive e i pezzetti di limone.
Condite con la salsa, mescolate e lasciate marinare per 20 minuti.
Dividete il composto su quattro piatti, al centro di ognuno sgusciate un tuorlo.
Decorate con prezzemolo fresco. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Bianchello Del Metauro DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di salmone fresco
- 4 tuorli d'uovo
- 50g di capperi
- 8 olive verdi
- 3 limoni
- 2 peperoni gialli
- prezzemolo fresco
- alcune gocce di tabasco
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tartara Di Pesci Ai Kiwi
- Salmone Al Cartoccio
- Salmone Al Profumo Di Aneto
- Tonno Alle Acciughe
- Carpaccio Di Salmone

Tasca Di Pesce E Lardo

Secondo di pesce a base di filetti di pesce

Ricetta

Mischiate le farine di segale e mais con una presa di sale e impastatele con il burro fuso e tanta acqua quanta ne sarà necessaria a ottenere una pasta morbida ed elastica. Stendetela con un mattarello sul piano di lavoro infarinato, dandole una forma ovale e lo spessore di 1,5 cm. Su metà della sfoglia distribuite uno strato di filetti di pesce e al di sopra uno di lardo tagliato a fettine sottili; proseguite così alternando pesce e lardo fino al loro esaurimento.
Ripiegate la parte di sfoglia rimasta vuota sul ripieno formando una sorta di grosso raviolo e sigillatelo premendo bene i lati e arrotolandoli a cordoncino.
Spennellate la superficie della pasta con l'uovo sbattuto e disponete la 'tasca' di pasta sulla piastra del forno leggermente unta d'olio.
Fate cuocere a bassa temperatura per circa 2 ore, bagnando di tanto in tanto la superficie con dell'olio in modo da mantenerla umida.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina di mais
- 200g di farina di segale
- 500g di filetti di pesce
- 1 uovo
- 200g di lardo
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Torta Di Pesce
- Pesce Persico Alla Milanese
- Sarde Alla Livornese Con Polenta
- Aringhe All'opera
- Operakallarens Stromming

Tegamata Di Cozze

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite bene le cozze, apritele a crudo aiutandovi con un coltellino, eliminate la valva vuota e lasciate i molluschi nell'altra; raccogliete anche, e filtrate, l'acqua che esce dai gusci.
Mescolate ora il liquido delle cozze con un goccio d'olio, uno d'aceto, un poco di succo di limone e l'aglio tritato.
Disponete le cozze in un tegame unto d'olio, cospargetele con il miscuglio suddetto, completate con il prezzemolo tritato, bagnate con il resto dell'olio e su tutto spargete un velo di pangrattato.
Infornate a 200 gradi e fate gratinare.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cozze
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 di limone
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 2 cucchiai di pangrattato
- 10g di aceto di vino
- 80g di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Cozze Al Gratin
- Cozze Gratinate (2)
- Cozze Gratinate
- Cozze Gratinate In Forno
- Cozze Gratinate Con Piselli

Teglia D'acciughe E Patate

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Tritate insieme un ciuffo di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, alcune foglie di menta.
Pelate le patate, lavatele e tagliatele a fettine.
Spennellate d'olio una pirofila, adagiatevi uno strato d'acciughe pulite e diliscate e aperte a libro. Cospargetele con un po' del trito che avete preparato, salate, pepate, spruzzate con succo di limone e condite con un po' d'olio versato a filo.
Coprite con uno strato di patate e spolverizzatele con il trito preparato, sale e pepe.
Proseguite alternando gli strati fino a esaurimento degli ingredienti.
Spruzzate con un bicchiere di vino e cospargete la superficie con le foglioline di menta spezzettate miste a pangrattato.
Cuocete in forno preriscaldato a 170 gradi un'ora.
Servite caldo. Vini di accompagnamento: Cinque Terre DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di acciughe
- 600g di patate
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 limoni
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- alcune foglie di menta fresca
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Alici Gratinate (2)
- Orata Al Forno
- Braciolette Di Alici
- Baccalà Alla Menta
- Tonnetto In Salsa

Teglia Di Naselli

Secondo di pesce a base di naselli

Ricetta

In una teglia far appassire in olio e burro i porri tagliati a rondelle.
Levare dal fuoco, adagiare i filetti di nasello sui porri, coprire con i pelati spezzettati, salare e irrorare con il vino.
Coprire la teglia con un foglio di alluminio unto di burro e mettere in forno caldo a 200 gradi per circa 30 minuti.
Eliminare l'alluminio, cospargere i naselli con prezzemolo tritato e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di nasello grandi
- 20g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- alcuni di porri
- 250g di pomodori pelati
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- prezzemolo
- sale

Ricette simili

- Filetti Di Pesce Brodettati Con Il Bimby
- Nasello Alla Provenzale
- Teglia Di Nasello E Verdure
- Nasello Con Champignon E Pancetta
- Filetti Di Merluzzo Al Sugo

Teglia Di Nasello E Verdure

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Fare ammorbidire in una padella con l'olio le cipolle, le carote, i porri affettati molto sottilmente, aggiungendo qualche cucchiaio di acqua calda.
Adagiare nel recipiente il nasello a pezzetti e farlo insaporire lentamente rigirandolo nelle verdure.
Bagnare con qualche cucchiaio di vino e lasciarlo evaporare.
Unire una patata prima bollita e tagliata a spicchi, il prezzemolo e l'aneto.
Salare e bagnare con mezzo bicchiere di acqua calda.
Cuocere a fiamma dolce fino a che il pesce sarà morbido ed il liquido completamente asciugato.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di nasello
- 1 patata
- 2 cipolle
- 4 porri
- 4 carote
- vino bianco secco
- 4 cucchiai di prezzemolo tritato
- alcune punte di aneto
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Waterzooi
- Salmone In Salsa Di Aneto
- Crostoni Con Spuma Di Nasello
- Zuppa Di Cozze
- Filetti Di Nasello Alle Olive

Teglia Di Pesce

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Lavare, sbucciare e tagliare a fettine molto sottili le patate.
Sciacquare le acciughe e asciugarle.
Tritare la salvia e l'aglio.
Ungere una teglia e alternarvi uno strato di acciughe e uno di patate.
Cospargere con il trito e e irrorare d'olio.
Proseguire così fino a esaurire gli ingredienti.
Salare e oliare l'ultimo strato e infornare a 240 gradi. Per i primi minuti coprire la teglia con alluminio.
Cuocere per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe fresche e diliscate
- 3 patate
- 4 spicchi di aglio
- salvia
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Calamari Alla Romana
- Alici In Tortiera
- Nasellini Fritti
- Calamari Ripieni (9)
- Baccalà Alla Vicentina (3)

Temati Sushi

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Cuocete il riso circa un'ora prima di iniziare la preparazione e formate delle polpettine ovoidali che lascerete raffreddare.
Fate una salsa con l'aceto, il sale e lo zucchero.
Stendete le fettine di salmone e al centro di ognuna ponete una polpettina di riso, aggiungete un po' di salsa sul riso e richiudete il salmone in modo da avvolgere il riso.
Mettete su un piatto di portata, guarnite con lo zenzero e al centro ponete un portasalsa con la salsa rimasta.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fettine di salmone affumicato
- 3 tazze di riso
- 3 cucchiai di zucchero
- 1 pizzico di glutammato
- 1 pizzico di zenzero
- 1/2 tazza di aceto di vino
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Involtino Di Salmone
- Salmone In Crosta (3)
- Terrina Di Salmone Affumicato
- Salmone Al Cartoccio
- Pesce Spada Affumicato In Fantasia

Tempura

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Tagliare le zucchine a fettine sottili per il lungo e il sedano in pezzi non più lunghi di 5 cm.
Preparare una crema liquida con 1 cucchiaio di maizena, 1 cucchiaio di sakè, sale, pepe, il glutammato, e alcuni cucchiai di olio. Immergervi il pesce e le verdure e lasciare marinare, rigirandoli ogni tanto per almeno un'ora.
Preparare la pastella sbattendo i 2 albumi d'uovo a neve molto ferma e aggiungendo delicatamente la farina, la rimanente maizena e il sakè.
Allungare se necessario con alcuni cucchiai di acqua fredda e aggiungere infine un cucchiaio di lievito per dolci. Poco prima di servire in tavola, scolate i gamberetti dalla marinata, passateli nella pastella e metteteli a friggere in molto olio caldissimo. Passarli sulla reticola per scolare l'olio, e servirli in piatti caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di verdure miste (zucchine, sedano bianco)
- 6 gamberoni sgusciati
- 100g di gamberetti sgusciati
- 2 albumi d'uovo
- 100g di farina
- 3 cucchiai di maizena
- 3 cucchiai di sakè
- sale
- pepe
- glutammato
- olio d'arachidi

Ricette simili

- Gamberetti Con Pisellini Saltati
- Gamberetti In Terrina
- Zucchine Ai Gamberetti
- Gamberetti Alle Mele
- Nasello Allo Zafferano

Terrina Di Calamari D'ivy

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulisci 500 g di grossi calamari. Sbollenta per 5 minuti nel minimo d'acqua o di brodo. Sgocciola. Trasferisci in una terrina. Polverizza 4 grani di pepe e 5 foglie di ruta, aggiungi 1 cucchiaino raso di miele, 3 cucchiai di salsa di soia, 3 cucchiaini di pasta d'acciughe, mezzo bicchiere di marsala all'uovo, mezzo bicchiere di mosto cotto, batti per rendere omogeneo e versa sopra i calamari. Copri con un velo d'olio e cuoci coperto in forno fino a che i calamari sono ben teneri (circa 1 ora). Servi caldo o freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di calamari grandi
- acqua (o brodo)
- 4 grani di pepe
- 5 foglie di insalata ruta
- 1 cucchiaino di miele
- 3 cucchiai di salsa di soia
- 3 cucchiaini di pasta d'acciughe
- 1/2 bicchiere di vino marsala all'uovo
- 1/2 bicchiere di mosto cotto
- 1 velo di olio d'oliva

Ricette simili

- Calamari Alla Rucola
- Calamari Ripieni Vincenzo
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Cozze Ripiene (3)
- Gamberi Alla Soia

Terrina Di Merluzzo Con Le Noci

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Lavate i capperi, salate i filetti di merluzzo.
Tritate finemente un ciuffo di prezzemolo e uno di cerfoglio.
Mescolate il ricavato con il pangrattato.
Foderate con la carta da forno uno stampo rettangolare da plumcake e coprite il fondo con un primo strato di merluzzo.
Cospargete un po' di pangrattato alle erbe, gherigli di noci tritati, capperi, foglioline di rucola e timo.
Continuate alternando gli strati fino a esaurimento degli ingredienti terminando con il merluzzo.
Condite con alcuni giri d'olio versato a filo, coprite con un foglio d'alluminio e cuocete a bagnomaria in forno preriscaldato per 40 minuti.
Regolate la temperatura, dovrebbe essere sui 140 gradi, in modo che l'acqua sobbolla. A cottura ultimata, fate raffreddare il composto nel suo recipiente senza togliere la carta. Una volta raffreddato sformate sul piatto da portata.
Preparate la salsa mescolando un cucchiaio d'aceto balsamico con 5 cucchiai d'olio e uno di capperi, mezzo spicchio d'aglio tritato, sale e pepe in grani.
Servite la mattonella di merluzzo a fette con la salsa a parte. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Alcamo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di merluzzo
- 2 cucchiai di capperi salati
- 100g di pangrattato
- 50g di gherigli di noci
- insalata rucola
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 ciuffo di cerfoglio
- timo
- sale
- per la salsa:
- 1 cucchiaio di capperi
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe in grani

Ricette simili

- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Al Forno (2)
- Scaloppe Di Storione Alle Acciughe
- Calamari Ripieni (9)
- Cubetti Di Merluzzo

Terrina Di Pesce Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Pulite i molluschi e tutto il pesce tagliando a fette la pescatrice, il rombo e lo scorfano.
Affettate finemente le cipolle, pelate e sminuzzate i pomodori. In un tegame di terracotta (o di ghisa smaltata) mettete un filo d'olio sul fondo, quindi metà delle cipolle e dei pomodori, salate e pepate leggermente e distribuite i pezzi di pesce e i molluschi in modo da formare un primo strato.
Cospargete con le rimanenti cipolle e i pomodori e su questi ponete il pesce rimasto, tornando a salare e a pepare in giusta misura.
Cospargete di prezzemolo tritato e di origano, irrorate con il vino bianco e con l'olio rimasto e ponete sul fuoco per la cottura che dovrà avvenire a fuoco bassissimo e a tegame coperto, senza mai rigirare il composto. Quando il liquido si sarà ben ristretto potrete servire nello stesso tegame di cottura accompagnando con fette di pane abbrustolito.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di pesce (coda di rospo (rana pescatrice), rombo, scorfani e triglie)
- 250g di calamaretti
- 250g di seppioline
- 500g di cipolle
- 500g di pomodori maturi freschi
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- 1 pizzico di origano
- 100g di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Brodetto Sanbenedettese
- Coda Di Rospo Con Cavolfiore E Cipolle
- Spezzatino Di Coda Di Rospo Con Riso Alla Curcuma
- Spiedini Misti Di Pesce
- Coda Di Rospo In Umido

Terrina Di Polipo, Gamberetti E Porri

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Rivestire uno stampo da plum-cake con le foglie di porro, disporre il polipo tagliato a tocchetti, le code di gambero e i filetti di sogliola.
Riempire lo stampo con il brodo vegetale freddo, in cui avrete sciolto la colla di pesce già ammollata, porre in frigo a rassodare. Per sformarla, immergere la stampo per pochi secondi in acqua calda.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di polipo bollito
- 200g di code di gambero sgusciate e bollite
- 2 porri sbollentati
- 3 filetti di sogliola arrotolati e scottati
- 50 cl di brodo vegetale
- 30g di colla di pesce

Ricette simili

- Frutti Di Mare In Gelatina Di Vino
- Calamari Dell'imperatrice
- Ukha
- Gamberi Fritti
- Sogliole Alle Verdure

Terrina Di Salmone Affumicato

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Frullate il salmone e raccoglietelo in un ciotola.
Frullate la trota e raccoglietela in un'altra ciotola.
Montate la panna, dividetela a metà e incorporatela nei due frullati di pesce.
Foderate uno stampo a cassetta con abbondante pellicola trasparente in modo che ne avanzi oltre il bordo.
Distribuite uniformemente sul fondo il composto di salmone.
Cospargete con le uova di lompo la superficie.
Ricoprite con il composto di trota.
Chiudete lo stampo con la pellicola e tenetelo in frigorifero per circa 6 ore.
Sformate sul piatto da portata. Vini di accompagnamento: Aldo Adige Chardonnay DOC, Orvieto DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di salmone affumicato
- 200g di trota affumicata
- 10 cl di panna
- 1 vasetto di uova di lompo

Ricette simili

- Involtini Di Salmone E Branzino
- Involtini Di Salmone E Spigola
- Trota Al Rafano
- Rotolo Di Trota Salmonata
- Pirofila Di Trota Salmonata Con Verdura

Terrina Di Sgombri Al Vino Bianco

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Mettete in un tegame la carota a rondelle, la cipolla e mezzo limone a fettine, prezzemolo, timo, due bicchieri di vino e mezzo bicchiere d'aceto, il pepe in grani e un pizzico di sale.
Fate bollire.
Lasciate cuocere per alcuni minuti, ritirate e lasciate riposare per un'ora.
Pulite gli sgombri, incideteli sul dorso.
Scaldate di nuovo il composto al vino, immergetevi i pesci e lasciate sobbollire per 5 minuti.
Togliete le fettine di limone, adagiatele in una terrina e disponetevi sopra gli sgombri sgocciolati.
Fate restringere il sugo di cottura a fuoco vivace per 5 minuti, frullatelo e versatelo sui pesci.
Lasciate raffreddare e mettete in frigorifero per circa un'ora. Vini di accompagnamento: Prosecco Di Conegliano “Spumante” DOC, Verdicchio Di Matelica “Spumante” DOC, Guardiolo Spumante DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sgombri
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco
- 1 carota
- 1 cipolla
- prezzemolo
- timo
- 1/2 di limone a fettine
- 1 pizzico di sale
- pepe in grani

Ricette simili

- Filetti Di Sgombro Marinati
- Aragosta Lessata
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Trote Al Vapore
- Carpa Agli Odori In Gelatina

Thot Man Pla

Secondo di pesce a base di pesce spinato

Ricetta

Pestate e mischiate insieme l'aglio tritato, l'erba cipollina, la radice di coriandolo, la radice krachai, i grani di pepe e la pasta di gamberi fino a che non si saranno amalgamati così bene da formare una pasta fine.
Ponete i filetti di pesce nel frullatore e mischiateli al composto preparato in precedenza.
Aggiungete l'uovo sbattuto, amalgamate il tutto e versate l'impasto in una zuppiera a cui aggiungerete i fagioli tagliati.
Preparate della larghe frittelle (1 cucchiaio di impasto circa per ognuna) e friggetele in olio bollente fino a quando non diventano dorate.
Servite in un piatto guarnito da fette di cetriolo come decorazione

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetti di pesce spinato
- 250g di fagioli tagliati finemente
- 1 uovo sbattuto
- 1/4 tazza di scalogno tritato
- 1/4 tazza di aglio tritato
- 1/4 tazza di erba cipollina tritata
- 1/2 cucchiaio di radice di coriandolo
- 1 cucchiaio di radice di krachai
- 1/2 cucchiaino di grani di pepe
- 1/2 cucchiaino di scorza di limone
- 1 cucchiaino di pasta di gamberi
- 10 peperoncini secchi senza semi spezzettati
- 1 pizzico di sale
- 1 tazza di olio d'oliva

Ricette simili

- Frittelle Di Pesce
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Tortas De Camaròn
- Frittelle Di Gamberi
- Insalata Di Ostriche E Spinaci

Tinca Alle Erbe

Secondo di pesce a base di tinca

Ricetta

Eviscerate le tinche, tagliate loro pinne, testa e coda, diliscatele ed eliminate tutte le spine che potete. In un tegame scaldate tre cucchiai d'olio e rosolatevi i pesci. Quando sono dorati toglieteli e mettete al loro posto due scalogni, una carota, una costa di sedano e le erbe aromatiche tutto tritato. Quando le verdure sono appassite, rimettete i pesci, spruzzateli con mezzo bicchiere di vino bianco, sale e pepe.
Cuocete per circa mezz'ora, aggiungendo acqua se necessario. A pochi minuti dalla fine unite le olive snocciolate.
Disponete i pesci sul piatto da portata.
Frullate il fondo di cottura, diluitelo con il succo del limone filtrato.
Scaldate la salsa e versatela sulle tinche. Vini di accompagnamento: Gambellara “Classico” DOC, Bianco Vergine Della Valdichiana DOC, Falerno Del Massico Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tinche da 250 g
- 50g di olive verdi
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 scalogni
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- prezzemolo
- basilico
- timo
- maggiorana
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tinche Alle Olive
- Orata Alle Olive
- Nasello In Tegame
- Scampi Alla Salsa Di Curry
- Caponata Di Crostacei E Molluschi

Tinca Coi Piselli Alla Lombarda

Secondo di pesce a base di tinca

Ricetta

Far spurgare il pesce, quindi eviscerarlo, lavarlo ben bene e tagliarlo a pezzi. In un tegame far scaldare il burro con poco olio e farvi soffriggere i pezzi di pesce infarinati unendo sale e pepe.
Sfumare col vino e unire il brodo.
Aggiungere salvia, piselli, funghi e pomodori triturati e cuocere per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 tinca di 1000 g
- 200g di polpa di pomodori freschi
- 250g di piselli sgranati
- 250g di funghi misti
- farina
- 1 rametto di salvia
- 25 cl di vino bianco secco
- 50 cl di brodo
- 50g di burro
- poco di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Calamari Con Piselli
- Orata Farcita Ai Funghi
- Trota Boscaiola
- Tinche Con Verdure Alla Senese
- Polpo Affogato

Tinca In Carpione

Secondo di pesce a base di tinche

Ricetta

Lavate i filetti di pesce, asciugateli e passateli nella farina.
Ponete a scaldare abbondante olio d'oliva in una padella per fritti o in una friggitrice e, quando sarà bollente, immergetevi i filetti di pesce, lasciandoli cuocere 3-4 minuti per lato. Quindi estraete i filetti di pesce con un mestolo forato e passateli su carta assorbente da cucina, affinché perdano l'unto in eccesso; infine salateli mentre sono ancora caldi e disponeteli in una terrina di vetro.
Sbucciate le cipolline, affettatene sottilmente la metà e fatele stufare tutte su fuoco medio in un padellino con l'Olio D'oliva Extra-vergine per alcuni minuti; dopo di che unitevi le foglie di salvia, lavate e asciugate, gli spicchi d'aglio, sbucciati e schiacciati, l'aceto e una presa di sale.
Fate restringere il liquido fino a che sarà ridotto della metà e versate il tutto, bollente, sui filetti di tinca. lasciate raffreddare e ponete in frigorifero a marinare per almeno 12 ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tinche pulite da 150g ognuna fatte a filetti
- 200g di cipolline
- 4 cucchiai di farina bianca
- 2 spicchi di aglio
- 6 foglie di salvia
- 1 bicchiere di aceto di vino bianco
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- olio d'oliva per friggere
- sale

Varianti

- Tinca In Carpione Alle Erbe

Ricette simili

- Filetti Di Pesce Persico Con Agretti E Cipolline
- Capitone Arrosto
- Pesce In Carpione
- Carpioncello Di Anguilla
- Seppioline Al Vino Bianco

Tinca In Carpione Alle Erbe

Secondo di pesce a base di tinca

Ricetta

Pulite le tinche, infarinatele e friggetele in olio caldo per 10 minuti.
Fate la marinata: tritate una grossa cipolla con la carota, mezzo spicchio d'aglio, prezzemolo, salvia, rosmarino.
Soffriggete il tutto in un tegame con due cucchiai d'olio, aggiungete sale, pepe e, infine, mezzo bicchiere d'aceto.
Alzate il bollore e versate questa marinata ancora calda sulle tinche. Lasciatele insaporire 6-7 ore al fresco, ma non in frigorifero. Vini di accompagnamento: Riviera Del Garda Bresciano Chiaretto DOC, Velletri Bianco “Spumante” DOC, Martina Franca “Spumante” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tinche da porzione
- farina
- olio d'oliva
- per la marinata:
- 1 cipolla
- 1 carota
- prezzemolo
- salvia
- rosmarino
- 1/2 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tinca Ripiena
- Agoni In Carpione (2)
- Tinche Rovesciate Alla Moda Veneta
- Pesce In Carpione
- Tinca In Carpione

Tinca In Crosta Di Sale

Secondo di pesce a base di tinca

Ricetta

Eviscerate e lavate il pesce, farcitelo con le erbe aromatiche tritate.
Coprite il fondo di una teglia con uno strato di sale grosso, circa 2 centimetri, adagiatevi la tinca e ricopritela con il restante sale.
Cuocete in forno preriscaldato a 250 gradi per circa 35 minuti.
Ritirate e fate riposare 10 minuti. Al momento di servire rompete con un martellino la crosta di sale, estraete delicatamente il pesce, eliminate la pelle, apritelo a metà, ricavate i filetti.
Preparate la salsa emulsionando uno spicchio d'aglio e un ciuffo di prezzemolo fresco tritati con olio, succo di limone, sale, pepe. Servitela a parte. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Riesling DOC, Colli Bolognesi Pignoletto DOC, Falerno Del Massico DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 tinca da 1000 g
- 4000g di sale grosso
- erbe aromatiche
- per la salsa:
- 10 cl di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- succo di limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Granceola Alla Veneziana
- Carpaccio Di Pesce
- Polpo Vero In Insalata
- Cernia All'avocado
- Tinca Coi Piselli Alla Lombarda

Tinca Ripiena

Secondo di pesce a base di tinche

Ricetta

Eviscerate i pesci, lavateli più volte in acqua corrente e se avessero ancora sentore di fango immergeteli in una terrina con acqua e aceto per un quarto d'ora.
Preparate il ripieno mescolando quattro abbondanti cucchiai di pangrattato con altrettanto formaggio grattugiato, due spicchi d'aglio tritati e due cucchiai di prezzemolo tritato, sale e pepe in abbondanza.
Ammorbidite il ripieno con un filo d'olio.
Riempite i pesci con il composto.
Imburrate una teglia, disponete sul fondo tre foglie d'alloro, adagiatevi le tinche, spolverizzatele con pangrattato e ponete in forno preriscaldato a 180 gradi per un'ora. Ogni tanto bagnate le tinche con il loro stesso sugo. A cottura ultimata dovrebbe essersi formato un sugo saporito e abbondante che si sposa bene con la polenta o con il purè di patate. Vini di accompagnamento: Lugana DOC, Est! Est!! Est!!! Di Montefiascone DOC, Leverano Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tinche da porzione
- 4 cucchiai di formaggio grattugiato
- 4 cucchiai di pangrattato
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 3 foglie di alloro
- aceto di vino
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tinche Alla Moda Del Lago D'iseo
- Tinca In Carpione Alle Erbe
- Tinche Rovesciate Alla Moda Veneta
- Carpa Alle Olive
- Cefalo All'aceto

Tinche Alla Moda Del Lago D'iseo

Secondo di pesce a base di tinche

Ricetta

Far spurgare i pesci; eviscerarli, lavarli bene.
Preparare un composto con pangrattato, grana, trito d'aglio e prezzemolo, sale, pepe. Farcirne le tinche. Panarle col pangrattato e adagiarle su una foglia d'alloro in una pirofila; condire con olio e burro ed infornare a 180 gradi per 90 minuti bagnando di tanto in tanto col condimento.
Accompagnare con fette di polenta.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tinche da 250 g
- 4 cucchiai di pangrattato
- 250g di formaggio grana grattugiato
- 4 foglie di alloro
- burro
- brodo
- olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo
- aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tinca Ripiena
- Tinche Rovesciate Alla Moda Veneta
- Capesante Gratinate
- Cozze Al Gratin
- Baccalà Al Latte Con Verdure

Tinche Alla Moda Emiliana

Secondo di pesce a base di tinche

Ricetta

Far spurgare le tinche da vive, quindi privarle delle teste (tenerle da parte) lavarle bene, eviscerarle.
Soffriggere nell'olio un trito di scalogno, carota, sedano, bagnandolo con qualche cucchiaiata d'acqua calda.
Aggiustare di sale e pepe e unire le teste.
Cuocere e passare al setaccio facendo ricadere l'intingolo in un tegame; unire le tinche e cuocerle dolcemente.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tinche da 300 g
- 4 pomodori maturi (polpa)
- olio d'oliva extra-vergine di brisighella
- scalogno
- sedano
- carota
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Tinche Con Verdure Alla Senese
- Nasello Guarnito
- Polpo Affogato
- Pesce Al Pomodoro
- Pescatrice In Umido

Tinche Alle Olive

Secondo di pesce a base di tinche

Ricetta

Soffriggere nell'olio un trito di prezzemolo e aglio, spruzzare con il vino e far evaporare.
Unire la conserva, dopo 2' bagnare con 2 bicchieri di acqua calda, salare e pepare, unire le olive scottate in acqua bollente.
Cuocere per 10 minuti, unire le tinche e cuocere ancora, adagio, per 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 2 tinche di 500g ciascuna
- 100g di olive verdi
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di conserva di pomodoro
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- pepe in grani
- sale

Ricette simili

- Tinca Alle Erbe
- Cefalo Ripieno In Salsa D'olive
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Aragosta Alla Messicana
- Merluzzo Ai Capperi

Tinche Con Verdure Alla Senese

Secondo di pesce a base di tinche

Ricetta

Lessare le verdure e strizzarle; tritarle grossolanamente. In un tegame di coccio soffriggere nell'olio un trito di cipolla, sedano, prezzemolo; unire le tinche e la polpa di pomodoro triturata; salare e pepare; unire 1 bicchiere di vino e cuocere coperto. Nel lardo rosolare le verdure, unirle al pesce; far insaporire.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di tinche
- 3 pomodori (polpa)
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 500g di bietole e spinaci misti
- olio d'oliva extra-vergine toscano
- 1 bicchiere di vino vernaccia di san gimignano
- 30g di lardo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tinche Alla Moda Emiliana
- Guazzetto Di Vongole E Cozze Con Cannellini E Pane Toscano
- Tinca Coi Piselli Alla Lombarda
- Nasello Al Forno
- Tinche Alla Moda Del Lago D'iseo

Tinche Rovesciate Alla Moda Veneta

Secondo di pesce a base di tinche

Ricetta

Pulire e sfilettare le tinche.
Triturare acciughe, rosmarino, prezzemolo, capperi, aglio; unirli in un composto con pangrattato, formaggio grattugiato, pepe, sale, metà olio.
Stendere il composto sui filetti e richiuderli; passarli nella farina e dorarli in olio e burro con la salvia.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tinche da 250 g
- 30g di pangrattato
- 30g di formaggio parmigiano
- 4 cucchiai di olio d'oliva del garda
- 30g di burro
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- rosmarino
- alcune foglie di salvia
- 2 acciughe
- capperi
- sale
- pepe
- farina

Ricette simili

- Tinca In Carpione Alle Erbe
- Alici In Pangrattato
- Acciughe In Pangrattato
- Coregoni Alla Moda Del Garda
- Tinche Alla Moda Del Lago D'iseo

Tonnetto Al Sale

Secondo di pesce a base di tonnetto

Ricetta

Il pesce va pulito ma non squamato. Si fa un letto di sale entro una pirofila di forma adeguata, sopra si mette il pesce e poi si copre bene col resto del sale, infine si passa al forno caldo a 200-230 gradi, lasciandolo cuocere per 20 minuti. Si estrae dal forno la pirofila e si spacca la crosta di sale formatasi, togliendo il pesce che, in pezzi o in filetti, si dispone sul piatto di portata, condito con olio d'oliva, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 1 tonnetto
- 3000g di sale grosso
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tonnetto In Salsa
- Dentice Al Sale
- Pesce Spada Al Pepe Verde
- Branzino Al Forno In Salsa
- Sarago Al Sale

Tonnetto In Salsa

Secondo di pesce a base di tonnetto

Ricetta

Marinare il tonno per 3 ore con vino, semi di finocchio, sale, pepe; toglierlo dalla marinata, praticare tagli nella polpa, farcirli con un trito d'aglio e rosmarino. Cuocerlo in forno per 1 ora a 180 gradi. Sfornarlo, cospargerlo di pangrattato. Tagliarlo in tranci e condirli con una salsina calda di acciughe disciolte nell'olio con succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1 tonnetto da 1000g già pulito
- 1 manciata di semi di finocchio
- aglio
- rosmarino
- pangrattato
- 1 bottiglia di vino bianco secco
- olio d'oliva extra-vergine
- acciughe
- 1 limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Aringhe Marinate
- Carpa In Porchetta Alla Moda Umbra
- Storione Al Forno All'emiliana
- Stoccafisso All'anconetana
- Carpa Alla Lombarda

Tonno Ai Ferri

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Tritare i pomodori spellati e privati dei semi con il basilico, l'aglio e la cipolla.
Salare il trito e condirlo con l'olio.
Cuocere alla griglia le fette di tonno, salarle leggermente, disporle sui piatti individuali e coprirle con il trito di pomodoro.
Servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di tonno fresco (fette di 150g ognuna)
- 8 pomodori perini
- 1 spicchio di aglio
- 2 fettine di cipolla
- 12 foglie di basilico
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale

Varianti

- Tonno Ai Ferri (2)

Ricette simili

- Tonno Al Forno
- Filetti Di Halibut Con Funghi E Aromi
- Fette Di Pesce Alla Casalinga
- Corona Fantasia Ai Frutti Di Mare
- Tonno Al Sedano

Tonno Ai Ferri (2)

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Spellare i pomodori e tritarli con la cipolla, l'aglio e il basilico.
Salare e unire l'olio.
Cuocere le fette di tonno sulla griglia per 15 minuti rigirandole un paio di volte. Disporle su un piatto da portata, ricoprirle con la salsa e servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di tonno fresco (fette da 200 g)
- 8 pomodori perini
- 1 spicchio di aglio
- 2 fettine di cipolla
- 12 foglie di basilico
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale

Varianti

- Tonno Ai Ferri

Ricette simili

- Tonno Al Forno
- Filetti Di Halibut Con Funghi E Aromi
- Fette Di Pesce Alla Casalinga
- Corona Fantasia Ai Frutti Di Mare
- Tonno Al Sedano

Tonno Al Finocchio

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Ridurre in polvere i semi di finocchio, quindi aggiungere sale e pepe.
Cospargere con il ricavato le fette di tonno da entrambi i lati.
Mettere sul fuoco una padella con l'olio e cuocerle quando l'olio sarà molto caldo, rigirandole con delicatezza per evitare di romperle.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di tonno
- 1 cucchiaio di semi di finocchio
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Tonno Aromatico
- Pesce Spada Impanato Aromatizzato
- Alici In Tortiera
- Sarde Agli Aromi
- Carpa Regina

Tonno Al Forno

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Foderare il fondo di una teglia antiaderente unta di olio con le melanzane.
Cospargere con basilico, pecorino, disporre le fette di tonno e coprirle con le melanzane.
Cuocere in forno caldo per 20 minuti.
Servire molto caldo con una salsa preparata frullando insieme capperi, aglio, basilico, peperoncino, yogurth e pomodori.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di melanzane grigliate
- 400g di tonno a fette sottili
- basilico
- aglio
- 30g di formaggio pecorino grattugiato
- capperi
- peperoncino
- yogurth
- pomodori

Ricette simili

- Tonno Alle Verdure
- Tonno Ai Ferri (2)
- Tonno Ai Ferri
- Spiedini Di Pesce Spada
- Branzino All'acqua Pazza Con Riso Pilaf E Melanzane

Tonno Al Sedano

Secondo di pesce a base di tonno fresco

Ricetta

Tagliate a pezzetti una costa di sedano.
Scottate i pomodori, spellateli, eliminate i semi e tagliateli a cubetti.
Fate scaldare in un tegame due cucchiai d'olio e una noce di burro, rosolatevi il tonno diviso a pezzi regolari.
Aggiungete i pomodori, alcune foglie di basilico spezzettato, un po' di peperoncino, il sedano.
Salate e pepate.
Coprite e cuocete mezz'ora a fuoco moderato. A pochi minuti dalla fine unite le olive nere. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Riesling Italico DOC, Pomino Bianco DOC, Melissa Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 900g di tonno fresco
- 50g di olive nere
- 4 pomodori
- alcune foglie di basilico
- 1 costa di sedano
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 noce di burro
- peperoncino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Palombo Al Sedano
- Baccalà Col Cavolfiore
- Tonno Alle Acciughe
- Spiedini Misti Di Pesce
- Tonno Ai Ferri (2)

Tonno All'aceto

Secondo di pesce a base di tonno fresco

Ricetta

In un largo tegame basso scaldate tre cucchiai d'olio con uno spicchio d'aglio tagliato a filetti. Adagiatevi le trance di tonno, bagnatele con due cucchiai d'acqua, regolate sale e pepe, cospargete un po' di prezzemolo tritato.
Cuocete, a fuoco basso e coperto, per circa 20 minuti. All'ultimo minuto spruzzate con due cucchiai d'aceto molto forte, fate evaporare e servite. Vini di accompagnamento: Trentino Pinot Grigio “Spumante” DOC, Verdicchio Di Matelica “Spumante” DOC, Torbato “Spumante” IGT Di Sardegna.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di tonno fresco
- 2 cucchiai di aceto di vino molto forte
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo tritato
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tonno Fresco All'aceto
- Tonno Ubriaco
- Tonno Alle Acciughe
- Dadolata Di Tonno
- Tonno Alla Genovese (2)

Tonno Alla Genovese

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Mettete in un tegame l'olio, 1 cucchiaio di farina, acciughe tritate, prezzemolo e uno spicchio d'aglio. **Mescolare** e aggiungere il tonno con del vino bianco, sale, pepe e funghi, che avrete prima messo a bagno in acqua tiepida e poi tagliati.
Mettete a cuocere e prima che la cottura sia terminata aggiungete 30 g di burro e il succo di mezzo limone.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di tonno
- funghi secchi
- 30g di burro
- olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 1 cucchiaio di farina
- vino bianco
- 1/2 di limone (succo)
- sale
- pepe

Varianti

- Tonno Alla Genovese (2)

Ricette simili

- Totani Ripieni Ai Funghi
- Branzino Al Pomodoro
- Branzino Alla Meridionale
- Naselli Alle Noci
- Filetti Di Sogliola Gratinati

Tonno Alla Genovese (2)

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Tagliare il tonno a trance alte 1 cm. In una teglia, preparare un soffritto con l'olio, aglio, cipolla, prezzemolo e i funghi ammollati in acqua tiepida e strizzati, il tutto tritato finemente.
Stemperare nel soffritto le acciughe lavate e spinate, versare il vino e 1 cucchiaio di farina. Far insaporire per 6-7 minuti e unire il tonno, con 1 pizzico di pepe, di sale e di spezie.
Coprire la teglia e lasciar cuocere, a fuoco moderato, per circa 1 ora.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di tonno fresco
- 2 acciughe
- 30g di funghi secchi
- olio d'oliva
- 1 pizzico di pepe
- 1 bicchiere di vino bianco
- cipolla
- aglio
- prezzemolo
- 1 pizzico di spezie
- 1 pizzico di sale
- farina

Varianti

- Tonno Alla Genovese

Ricette simili

- Trota Alla Ducale (2)
- Tonno Alle Acciughe
- Trota Alla Ducale
- Tonno Ubriaco
- Tonno Alla Livornese

Tonno Alla Livornese

Secondo di pesce a base di tonno fresco

Ricetta

Passate le fette di tonno nella farina, quindi adagiatele in una casseruola dove avrete in precedenza fatto rosolare nell'olio la cipolla ed il prezzemolo tritati finemente. Fatele dorare da ambo i lati, aggiustate di sale e pepe secondo il vostro gusto ed irroratele con il vino bianco.
Lasciate evaporare un poco, insaporite con i capperi, la foglia di alloro sbriciolata, un poco di cannella, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti diluendo se necessario con un poco di acqua.
Servite il tonno coperto con il suo fondo di cottura e con contorno di patate al prezzemolo o insalata fresca.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette spesse di tonno fresco
- farina
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 di cipolla
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 pizzico di cannella
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe appena macinato

Varianti

- Tonno Alla Livornese (2)

Ricette simili

- Tonno Alle Acciughe
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Tonno Alla Genovese (2)
- Trota Alla Ducale (2)

Tonno Alla Livornese (2)

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Affettare aglio e cipolla, metterli in un tegame con l'olio e un po' di prezzemolo, far appassire per 2 minuti rigirando, quindi unire le trance di tonno, salarle e peparle e cuocerle per 5 minuti per parte.
Bagnare con 2 cucchiai d'acqua calda, coprire, abbassare la fiamma e cuocere per altri 2 minuti.
Togliere il coperchio.
Unire il vino, diluire la farina con poca acqua e aggiungerla alle trance e cuocere finché si sarà addensato il tutto.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di trance di tonno
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 cucchiaio di farina
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- Tonno Alla Livornese

Ricette simili

- Trance Di Tonno Al Forno
- Tonno Ubriaco
- Luccio Alla Bolsenese
- Cozze Gratinate In Forno
- Bistecche Di Tonno

Tonno Alla Menta

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Disponete in un piatto i tranci di tonno e irrorateli con una marinata di olio, prezzemolo tritato, menta, succo di limone, sale e pepe. Lasciateli immersi in questa salsa per 1 ora perché assorbano completamente i sapori, sgocciolateli e fateli arrostire su una graticola già calda, da entrambi i lati, bagnandoli con la loro marinata. Alla fine irrorateli con la Vodka e date fuoco al liquore. Serviteli decorando il piatto con spicchi di limone.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di tonno (tranci da 170g circa l'uno)
- 1 limone
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1/2 cucchiaio di menta
- 1 bicchierino di vodka
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tonno In Salsa Cremosa
- Tonno Alle Verdure
- Tonno Ubriaco
- Salmone Con Salsa Verde
- Nasello Allo Zafferano

Tonno Alla Mentuccia

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Spellare il tonno, tagliarlo a dadini, infarinarlo e friggerlo in olio bollente. Levarlo quando è dorato e metterlo da parte.
Friggere le cipolle affettate nello stesso olio del tonno, salarle, peparle, farle imbiondire e poi aggiungere lo zucchero e l'aceto. Far restringere questo sugo a fuoco basso.
Rimettere i dadini di tonno nella padella con le cipolle e far insaporire per 10 minuti.
Servire il tonno cosparso di mentuccia.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di tonno fresco tagliato a fette di 3 cm
- 250g di cipolle
- farina
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- mentuccia fresca tritata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tonno In Agrodolce
- Tonno Fresco All'aceto
- Tonno All'aceto
- Stoccafisso Agli Odori
- Salmone Al Profumo Di Aneto

Tonno Alle Acciughe

Secondo di pesce a base di tonno fresco

Ricetta

Fate marinare per un'ora i filetti di tonno in sale, pepe e olio. Passateli sulla griglia o cuoceteli al vapore. Nel frattempo preparate la salsa emulsionando nel mixer tutti gli ingredienti indicati.
Versare un cucchiaio di salsa su ogni filetto appena cotto e servite subito, con un altro cucchiaio di salsa a fianco.

Ingredienti per 4 persone

- 6 filetti di tonno fresco
- 3 cl di olio d'oliva
- sale
- pepe nero macinato di fresco
- per la salsa:
- 60g di acciughe sott'olio
- 10 olive nere sminuzzate
- 2 spicchi di aglio schiacciato
- 6 cl di vino bianco secco
- 30g di prezzemolo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 10 capperi
- sale
- pepe nero

Ricette simili

- Tonno Alla Livornese
- Salmone In Crosta (3)
- Marinata Di Salmone
- Pesce Spada In Salsa Piccante
- Calamaretti All'anconetana

Tonno Alle Verdure

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Fate appassire in 2 cucchiai di olio la cipolla e l'aglio tritati, aggiungete quindi tutte le altre verdure tagliate a pezzetti di uguali dimensioni e cuocetele a fuoco basso per 40 minuti bagnando se necessario con qualche cucchiaio di acqua bollente; salate e pepate.
Fate insaporire i tranci in una padella antiaderente con 2 cucchiai di olio. Quindi trasferitele nel sugo di verdure, aggiungete i pomodori a filetti, i capperi e il basilico spezzettate.
Proseguite la cottura per 10 minuti girando le fette di tonno con molta delicatezza per evitare di spezzarle.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di tonno (tranci da 175g l'uno)
- 150g di peperoni
- 150g di melanzane
- 150g di zucchine
- 15g di capperi
- 50g di cipolla
- 300g di pomodori
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 spicchio di aglio
- 4 foglie di basilico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Salmone Al Finocchio
- Pesce Spada Alla Golosa
- Tonno Al Forno
- Tonno Alla Menta
- Hout'l Koucha

Tonno Aromatico

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Macinare i semi di finocchio ed unirli ad una presa di sale e pepe.
Cospargere le fette di tonno da entrambi i lati con gli aromi. Porre sul fuoco una larga padella con abbondante olio. Quando l'olio sarà molto caldo cuocervi il pesce, rigirandolo delicatamente per non romperlo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di tonno fresco
- 1 cucchiaio di semi di finocchio
- 1 presa di sale
- 1 presa di pepe
- abbondante di olio d'oliva

Ricette simili

- Tonno Al Finocchio
- Pesce Spada Impanato Aromatizzato
- Alici In Tortiera
- Sarde Agli Aromi
- Carpa Regina

Tonno Con Piselli

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Rosolare nel burro la cipolla, la carota e il sedano tritati, unire la salsa di pomodoro e i pomodori spezzettati e far cuocere per 6-7 minuti.
Aggiungere le trance di tonno e i piselli scongelati, salare, far cuocere per circa 40 minuti e servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di tonno in trance
- 350g di pisellini
- 50g di burro
- 1 tazza di salsa di pomodoro
- 5 pomodori
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- sale

Ricette simili

- Tonno In Umido
- Azzurro Brasato
- Pesce Gatto In Umido
- Trance Di Tonno Al Forno
- Pesce Gatto Alla Polesana

Tonno E Fagioli Stufati

Secondo di pesce a base di tonno al naturale

Ricetta

La sera precedente mettete a bagno i fagioli in acqua fredda. Il giorno dopo sciacquate i fagioli e lessateli cuocendoli per circa 40 minuti in acqua non salata Verso la fine della cottura scaldate in un tegame preferibilmente di coccio 4 cucchiai di olio, fatevi soffriggere un trito di salvia e rosmarino, quindi aggiungete i pelati a pezzetti e i fagioli scolati e lasciate insaporire per 5 minuti.
Aggiungete il tonno grossolanamente sbriciolato e lasciate cuocere per altri 5 minuti circa. Alla fine salate, pepate e servite in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di tonno in scatola al naturale
- 300g di pomodori pelati
- 250g di fagioli bianchi di spagna
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- salvia
- rosmarino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tonno E Scampi
- Tonno In Insalata Con Fagioli
- Stracotto Di Tonno
- Bistecche Di Tonno
- Tranci Di Tonno Alla Griglia

Tonno E Scampi

Secondo di pesce a base di scampi lessati

Ricetta

Scolate i fagioli.
Lavate e tagliate a listarelle l'insalata, spezzettate la rucola.
Riunite le verdure in un'insalatiera, aggiungete gli scampi e il tonno.
Diluite il curry con un po' d'olio, salate.
Condite l'insalata.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di fagioli bianchi in scatola
- 2 cespi di insalata belga (indivia)
- 1 mazzetto di insalata rucola
- 400g di scampi lessati
- 200g di tonno in scatola
- 1 cucchiaino di curry
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Tonno E Fagioli Stufati
- Insalata Al Salmone E Perline
- Scampi Marinati Al Pepe Rosa
- Tonno In Insalata Con Fagioli
- Scampi Ai Pinoli E Dragoncello

Tonno Fresco All'aceto

Secondo di pesce a base di tonno fresco

Ricetta

Lavate e asciugate il tonno fresco tagliato a tranci piuttosto grossi.
Mettete in un tegame basso un po' d'olio, insaporitelo con uno spicchio d'aglio intero o tagliuzzato. Quando l'olio è scaldato mettete il tonno, lasciatelo insaporire e rosolare leggermente, voltatelo, regolate sale e pepe, bagnatelo con un po' d'acqua e aggiungete un ciuffo di prezzemolo tritato.
Cuocete, a fuoco basso e coperto, per una ventina di minuti scarsi; in ultimo aggiungete una cucchiaiata di aceto per legare il sugo di cottura ristrettissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di tonno fresco
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tonno All'aceto
- Tonno Ubriaco
- Tonno Alle Acciughe
- Tonno Alla Genovese (2)
- Tonno In Agrodolce

Tonno Fresco Coi Peperoni

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Marinare i tranci di tonno con succo di limoni, sale, pepe, erbe aromatiche. Sistemarli in una pirofila.
Arrostire e spellare i peperoni; ridurli a strisce e sistemarli intorno al pesce.
Aggiustare di sale e di pepe.
Irrorare con l'olio, un po' d'acqua e cospargere di erbette sminuzzate.
Infornare a 180 gradi per 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di tonno fresco (tranci da 200 g)
- 3 limoni
- 3 peperoni rossi
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 manciata di foglie di salvia fresche
- 1 manciata di foglie di maggiorana fresche
- sale marino integrale
- pepe bianco

Ricette simili

- Pesce Spada Agli Aromi (2)
- Pesce Spada Alle Erbe (2)
- Alici Alla Silvana
- Sardelle Al Profumo D'alloro
- Orata Alle Noci

Tonno In Agrodolce

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Spellare i tranci di tonno e tagliarli a pezzetti di 3 cm. Infarinarli e friggerli in abbondante olio. Quando saranno dorati scolarli e tenerli in caldo. Nello stesso olio friggere le cipolle affettate. Salarle, peparle e farle imbiondire. Cospargerle con lo zucchero e bagnarle con l'aceto.
Mescolare, abbassare la fiamma e restringere il sugo.
Rimettere il tonno nel tegame e farlo insaporire mescolando.
Trasferire nel piatto da portata e guarnire con la menta.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di tonno fresco
- 250g di cipolle
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- abbondante di olio d'oliva
- farina
- menta fresca
- 1 cucchiaio di zucchero
- pepe
- sale

Ricette simili

- Tonno Alla Mentuccia
- Stoccafisso Agli Odori
- Tonno Fresco All'aceto
- Tonno All'aceto
- Salmone Al Profumo Di Aneto

Tonno In Insalata Con Fagioli

Secondo di pesce a base di tonno fresco

Ricetta

Lessate i fagioli.
Tagliate a fettine la parte bianca dei porri e cuoceteli a vapore.
Lavate e sgocciolate l'insalata.
Tagliate il pomodoro, eliminate i semi e tagliatelo a fettine.
Lavate e asciugate velocemente il tonno, spennellatelo più volte d'olio.
Scaldate molto bene una griglia, adagiatevi il tonno e cuocetelo al grill del forno 10 minuti per parte.
Profumate l'interno di un'insalatiera strofinandovi uno spicchio d'aglio schiacciato e mettete sul fondo una decina di foglioline spezzettate di basilico, pinoli, sale e pepe.
Condite con olio versato a filo e mescolate.
Aggiungete i fagioli, le verdure e il pesce sminuzzato.
Servite con il tonno tiepido. Vini di accompagnamento: Lison-Pramaggiore Verduzzo DOC, Trebbiano Di Romagna DOC, Cirò Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di tonno fresco
- 1000g di fagioli bianchi freschi
- 40g di pinoli
- 4 porri
- 1 cespo di insalata scarola
- 1 pomodoro
- 10 foglioline di basilico
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tonno E Scampi
- Tonno E Fagioli Stufati
- Tonno Ai Ferri (2)
- Tonno Ai Ferri
- Salmone Appetitoso

Tonno In Salsa Cremosa

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Lavate le fette di tonno e asciugatele delicatamente con carta assorbente da cucina. Dopodichè adagiatele in una larga casseruola dove possano stare in un solo strato; spargetevi sopra le erbe tritate, irrorate con il succo di limone, poi con il vino e unite un filo di acqua, sufficiente a coprire a livello le fette di pesce.
Salate, pepate e cuocete per 10-12 minuti. Poi prelevate il pesce dal recipiente, con una paletta mettetelo su un piatto scaldato in precedenza e tenetelo in caldo.
Filtrate il fondo di cottura, rimettetelo in una casseruolina, fatelo ridurre a pochi cucchiai: aggiungete i tuorli stemperati con la panna, regolate di sale, pepate, e cuocete la salsa molto dolcemente fino a che si sarà un po' addensata. Versatela sul pesce e servite subito ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di tonno (tranci da 150g l'uno)
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di cerfoglio e maggiorana tritati
- 1 limone
- 2 tuorli d'uovo
- 20 cl di vino bianco
- 10 cl di panna
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tonno Alla Menta
- Salmone Al Sale Con Champignon
- Salmone Con Salsa Verde
- Anguilla In Salsa Verde
- Nasello Allo Zafferano

Tonno In Umido

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Tritate il prezzemolo, il sedano, le cipolle e fatele rosolare nel burro.
Aggiungere 3 cucchiai si salsa di pomodoro un po' d'acqua e il tonno tagliato a pezzi.
Lasciate cuocere per mezz'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di tonno
- 3 cucchiai di salsa di pomodoro
- burro
- sedano
- prezzemolo
- 2 cipolle

Ricette simili

- Tonno Con Piselli
- Sgombri Alle Verdure
- Pesce Gatto Alla Polesana
- Involtini Di Platessa
- Arselle In Teglia

Tonno Marinato

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Preparare una marinata con 1/2 cipolla tritata, il succo dei limoni, sale e pepe e porvi i tranci di tonno per 1 ora. Scolarli, infarinarli e farli rosolare in una padella con poco olio. A parte soffriggere il resto della cipolla e le acciughe tritate, aggiungere il vino e 2 cucchiai di aceto e far sobbollire per 10 minuti.
Versare questa salsina nella padella con il tonno e proseguire la cottura per altri 15 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 8 tranci di tonno
- 1 cipolla
- 4 acciughe
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 limoni
- farina
- 2 cucchiai di aceto di vino
- sale
- pepe
- poco di olio d'oliva

Ricette simili

- Tonno Alla Genovese (2)
- Luccio In Salsa
- Storione All'aceto Balsamico
- Teglia D'acciughe E Patate
- Tonno Alla Livornese

Tonno Stufato

Secondo di pesce a base di tonno fresco

Ricetta

Mondate e lavate fagiolini, carote e rape.
Togliete la pelle alle trance, tagliatele in due, eliminate la cartilagine centrale.
Scaldate due cucchiai d'olio in un tegame, adagiatevi il tonno e fatelo rosolare da entrambe le parti a fuoco vivo. Quando il tonno è pronto ritiratelo dal recipiente, eliminate il grasso in eccesso del fondo di cottura, lasciatevi appassire lo scalogno tritato e aggiungete le verdure.
Salate, pepate, aromatizzate con timo e rosmarino.
Fate stufare a fuoco medio per una decina di minuti.
Ponete il tonno sulle verdure, bagnate con mezzo bicchiere di vino e un mestolo d'acqua calda, coprite il recipiente e cuocete, a fuoco basso, per circa mezz'ora. Sul piatto da portata disponete tonno e verdure.
Servite caldo. Vini di accompagnamento: Friuli Latisana Pinot Bianco DOC, Bolgheri Bianco DOC, Capri Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di tonno fresco
- 200g di carote
- 200g di rape
- 200g di fagiolini
- 1 scalogno
- rosmarino
- timo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Gratin Di Aragoste In Salsa
- Stracotto Di Tonno
- Filetti Di Halibut Con Funghi E Aromi
- Tonno Alle Acciughe
- Salmone Al Cartoccio

Tonno Ubriaco

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Affettare aglio e cipolla e farli appassire in 4 cucchiai di olio con una manciatina di prezzemolo per 5 minuti a fuoco basso.
Unire i tranci di tonno, salarli, peparli e cuocerli 5 minuti per parte.
Bagnare con 2 cucchiai di acqua calda, coprire, abbassare la fiamma e proseguire la cottura per altri 3 minuti.
Aggiungere il vino.
Diluire 1/2 cucchiaio di farina in poca acqua e unirla al tonno.
Cuocere a fiamma vivace, rigirando il pesce, finché il fondo di cottura sarà denso.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di tonno fresco in tranci
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 cucchiaio di farina
- 1 manciatina di prezzemolo tritato
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tonno Alla Livornese (2)
- Tonno Alla Genovese (2)
- Tonno All'aceto
- Trota Alla Ducale
- Tonno In Salsa Cremosa

Torly

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Pulite il pesce, sfilettatelo e poi strofinatelo interamente con il sale.
Pulite bene le verdure e tagliatele tutte a tocchetti non troppo grossi.
Mettete il filetto di pesce in una padella insieme all'olio bollente e friggetelo da entrambi i lati. Toglietelo dalla padella quando sarà ben dorato e, nello stesso olio, mettete la cipolla affettata, l'aglio schiacciato, il sale, il pepe, il peperoncino, il sugo di pomodoro e l'acqua. Dopo 10 minuti aggiungete le verdure e fatele cuocere.
Adagiate le verdure e il pesce in una pirofila e infornate per 10 minuti a 150 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetto di cernia
- 250g di patate
- 250g di carote
- 2 bicchieri di sugo di pomodoro
- 1 bicchiere di acqua
- 1 spicchio di aglio
- 2 zucchine
- 1 cipolla grande
- 1/2 di peperone verde
- 1/2 di peperone giallo
- peperoncino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Torly (2)

Ricette simili

- Pesce Con Verdure
- Pesce Con Verdure (2)
- Filetto Di Spigola Con Peperoni
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi
- Scampi Messicani

Torly (2)

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulite il pesce, sfilettatelo e poi strofinatelo interamente con il sale.
Pulite bene le verdure e tagliatele tutte a tocchetti non troppo grossi.
Mettete il filetto di pesce in una padella insieme all'olio bollente e friggetelo da entrambi i lati. Toglietelo dalla padella quando sarà ben dorato e, nello stesso olio, mettete la cipolla affettata, l'aglio schiacciato, il sale, il pepe, il peperoncino, il sugo di pomodoro e l'acqua. Dopo 10 minuti aggiungete le verdure e fatele cuocere.
Adagiate le verdure e il pesce in una pirofila e infornate per 10 minuti a 150 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetto di branzino
- 250g di patate
- 250g di carote
- 2 bicchieri di sugo di pomodoro
- 1 bicchiere di acqua
- 1 spicchio di aglio
- 2 zucchine
- 1 cipolla grande
- 1/2 di peperone verde
- 1/2 di peperone giallo
- peperoncino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Torly

Ricette simili

- Pesce Con Verdure (2)
- Pesce Con Verdure
- Filetto Di Spigola Con Peperoni
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi
- Scampi Messicani

Torta Alle Sarde

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Setacciate la farina sulla spianatoia e disponetela a fontana.
Stemperate il lievito in una ciotolina con il latte tiepido e versatelo nel centro della farina.
Impastate, coprite con un canovaccio il composto ottenuto e lasciatelo lievitare per 15 minuti. Incorporatevi il burro fuso, l'uovo e il sale e amalgamate fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo: copritelo nuovamente e fatelo riposare per altri 15 minuti.
Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata, in modo da ottenere un disco del diametro di 35 centimetri.
Imburrate dunque la piastra del forno e appoggiatevi sopra l'impasto, avendo cura di piegare leggermente i lembi in modo da formare tutt'intorno un bordo rialzato.
Squamate ed eviscerate le sarde: privatele della testa, della lisca e delle pinne, lavatele velocemente sotto l'acqua corrente e poi asciugatele con cura.
Fate dorare in una padella con l'olio d'oliva, per pochi minuti a calore moderato, i dadini di cipolla e gli spicchi d'aglio leggermente schiacciati.
Tagliate quindi i peperoni a dadini; sbollentate i pomodori, privateli della pelle e dei semi e tagliate anch'essi a piccoli dadi.
Unite entrambi al soffritto, precedentemente insaporito con il basilico, il peperoncino e il sale.
Lasciate cuocere per 3-4 minuti, dopodichè fate raffreddare il sugo ottenuto e versatelo sulla pasta. Adagiatevi sopra le sarde a corona con le code rivolte verso il centro, guarnite con le fettine di zucchina e condite con un filo d'olio.
Cuocete a 220 gradi nel forno, precedentemente scaldato, per 15-20 minuti, o sino ad ottenere una preparazione dorata. Trasferitela su un piatto di portata e servitela subito.

Ingredienti per 4 persone

- per l'impasto:
- 300g di farina
- 20g di lievito
- 20 cl di latte tiepido
- 30g di burro fuso
- 1 uovo
- 1/2 cucchiaino di sale
- burro per la piastra del forno
- per guarnire:
- 1500g di sarde fresche
- 50g di cipolla a dadini
- 2 spicchi d'aglio
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 80g di peperoni rossi
- 90g di peperoni gialli
- 80g di peperoni verdi
- 250g di pomodori
- 2 cucchiai di basilico tritato
- sale
- 3 peperoncini finemente tagliati
- alcune fettine di zucchina (per guarnire)
- olio d'oliva per condire

Ricette simili

- Empanada Con Frutti Di Mare Stufati
- Crostata Di Mare
- Espada Al Tegame
- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Baccalà Con I Peperoni

Torta Di Pesce

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Miscelare 200 g di farina di grano e 200 g di farina di segale. Lavorarle con 2 tazze di acqua, 50 g di burro fuso e 1 pizzico di sale per ottenere una pasta morbida da spianare in forma ovale con uno spessore di 1 cm. Su una metà della pasta disporre 600 g di filetti di pesce (coregone, persico, trota, tinca, carpa, luccio, ecc.) alternati con 200 g di lardo affettato.
Salare, chiudere la pasta, saldarne i bordi e cuocere la torta per 3 ore in forno caldo a 100 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina di grano
- 200g di farina di segale
- 2 tazze di acqua
- 50g di burro fuso
- sale
- 600g di filetti di pesce (trota, tinca, carpa)
- 200g di lardo affettato

Ricette simili

- Tasca Di Pesce E Lardo
- Waterzooi Di Gent
- Vellutata Di Trote Con Acetosa
- Zuppa Di Pesce Di Lago
- Rotolo Di Trota Salmonata

Torta Di Scampi

Secondo di pesce a base di code di scampi

Ricetta

Private del guscio le code di scampi e fatele rosolare per due minuti in una padella con il burro e l'aglio tritato finemente.
Irrorate con il brandy, regolate di sale e pepe secondo il vostro gusto e levate tutto dal fuoco.
Stendete con un mattarello la pasta sfoglia che avrete fatto scongelare in precedenza a temperatura ambiente e foderate con questa una teglia da forno avendo cura di rivestire anche le pareti laterali.
Lavate il prezzemolo, privatelo dei gambi e tritatelo finemente. In una terrina sbattete le uova con la farina e un poco di sale e pepe sino a ottenere una crema compatta, incorporate la panna liquida e le code di scampi con il loro fondo di cottura.
Versate tutto nella teglia foderata di pasta sfoglia e passate in forno caldo per circa 40 minuti o finché la superficie sarà ben dorata, la pasta croccante e il ripieno ben indurito.
Servite la torta tiepida o a temperatura ambiente secondo il vostro gusto.

Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 4 uova
- 600g di code di scampi
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 250g di panna
- 2 cucchiai di farina
- 40g di burro (o margarina vegetale)
- 1 bicchierino di brandy
- sale
- pepe appena macinato
- 1 spicchio di aglio

Ricette simili

- Merluzzo Gustoso
- Capesante Ai Funghi
- Salmone In Crosta (3)
- Quiche Di Pesce E Crostacei
- Pesce Spada A Bagnomaria

Torta Verde Col Baccalà

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Serve che il baccalà sia già pronto, ossia, spinato, pulito e rotto a pezzetti minuti.

Lessate gli spinaci, tritateli, fateli rosolare un poco in tegame con metà del burro. Intanto, preparate anche una normale salsa besciamella con il resto del burro, la farina, latte, noce moscata, pepe e sale. Adesso, unite la besciamella in tegame con gli spinaci, date qualche rigirata, unite anche il baccalà, mescolate sempre per legare, e finalmente versate il tutto in una teglia unta di burro.

Cospargete la superficie con fontina affettato sottile, unite anche qualche fiocchetto di burro, e mandate in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 80g di burro
- 40g di farina
- latte
- 900g di baccalà
- 1800g di spinaci
- 80g di formaggio fontina
- sale
- pepe
- noce moscata

Varianti

- Torta Verde Col Baccalà (2)

Ricette simili

- Kedgeree Di Baccalà
- Filetti Di Sogliola Alla Fiorentina
- Baccalà Con Spinaci
- Baccalà Alla Cappuccina
- Pasteis De Bacalau

Torta Verde Col Baccalà (2)

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Serve che il baccalà sia già pronto, ossia, spinato, pulito e rotto a pezzetti minuti.

Lessate gli spinaci, tritateli, fateli rosolare un poco in tegame con metà del burro. Intanto, preparate anche una normale salsa besciamella con il resto del burro, la farina, latte, noce moscata, pepe e sale. Adesso, unite la besciamella in tegame con gli spinaci, date qualche rigirata, unite anche il baccalà, mescolate sempre per legare, e finalmente versate il tutto in una teglia unta di burro.

Cospargete la superficie con groviera affettato sottile, unite anche qualche fiocchetto di burro, e mandate in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 80g di burro
- 40g di farina
- latte
- 900g di baccalà
- 1800g di spinaci
- 80g di formaggio groviera
- sale
- pepe
- noce moscata

Varianti

- Torta Verde Col Baccalà

Ricette simili

- Kedgeree Di Baccalà
- Filetti Di Sogliola Alla Fiorentina
- Baccalà Con Spinaci
- Baccalà Alla Cappuccina
- Pasteis De Bacalau

Tortas De Camaròn

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Soffriggere aglio e cipolla in 2 cucchiai di olio, i pomodori non sgocciolati, unire i peperoni, mezzo cucchiaino di sale e pepe.
Portare ad ebollizione, abbassare la fiamma.
Coprire e lasciar cuocere per 20 minuti; tenere al caldo. Nel frattempo battere gli albumi a neve, i tuorli con il rimanente sale.
Mischiare i rossi e albumi, incorporare la farina e aggiungere i gamberi.
Prelevare il composto con un cucchiaio e, una cucchiaiata alla volta, friggere nell'olio d'oliva bollente fino ad ottenere la doratura. Si possono ricavare 10 frittelle grandi o 20 piccole.
Servire le frittelle calde accompagnate dalla salsa di pomodoro.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di gamberi sgusciati
- 1 cipolla tritata finemente
- 1 spicchio di aglio spezzettato
- 8 cucchiai di olio d'oliva
- 250g di pomodori pelati
- 120g di peperoncini verdi senza i semi
- 1 cucchiaino di sale
- 1 spolveratina di pepe
- 3 uova
- 2 cucchiai di farina

Ricette simili

- Frittelle Di Gamberi
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Frittelle Di Pesce
- Thot Man Pla
- Triglie All'erba Cipollina

Tortiera Di Cozze

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Spazzolate e lavate accuratamente le cozze sotto acqua corrente.
Ponete in una padella con 1 cucchiaio d'olio e fatele aprire a fuoco vivo.
Eliminate le valve superiori, raccogliete il liquido rimasto nella padella e filtratelo con un colino fine.
Ungete la tortiera e sistematevi le cozze con il frutto rivolto verso l'alto, formando un solo strato, senza sovrapporle.
Mescolate in una ciotola il pangrattato con prezzemolo ed aglio, un po' di sale e pepe.
Impastate irrorando con il liquido delle cozze.
Distribuite il composto sulle cozze.
Irrorate le cozze con l'olio rimaste, ed infilate la tortiera nel forno già caldo per 10 minuti. Intanto rompete nella terrina le uova, salatele e sbattetele e versatele sulle cozze.
Rimettete in forno per circa 10 minuti.
Servite subito in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze grandi
- 100g di pangrattato
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 3 spicchi di aglio tritato
- 2 uova
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- per la teglia:
- olio d'oliva

Varianti

- Tortiera Di Cozze E Patate

Ricette simili

- Cozze Gratinate In Forno
- Cozze Gratinate All'aglio
- Cozze Ripiene (2)
- Cozze Alla Marinara (5)
- Omelette Ai Frutti Di Mare

Tortiera Di Cozze E Patate

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite le cozze raschiando bene il guscio ed eliminando le eventuali barbe; fatele aprire in un tegame con 1 cucchiaio d'olio in cui avrete fatto soffriggere lo spicchio d'aglio e cospargetele con il prezzemolo tritato.
Eliminate le valve vuote e filtrate l'acqua di cottura.
Ungete una pirofila con il restante olio e sistematevi 200 g di patate tagliate sottili, coprite con 1 cipolla affettata, mettete metà delle cozze con la valva e salate leggermente.
Coprite con 200 g di pomodori freschi tagliati a filetti, cospargete di pepe e pecorino e coprite con uno strato di rondelle di zucchina.
Ricominciate con strati di cipolle, cozze e pomodori.
Versate sul tutto poca acqua di cottura filtrata e cuocete in forno caldo a 200 gradi per 1 ora e un quarto.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 200g di patate
- 400g di pomodori maturi
- 1 zucchina
- 2 cipolle
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 2 cucchiai di formaggio pecorino
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Omelette Ai Frutti Di Mare
- Zuppa Di Pesce
- Zuppa Di Cozze (4)
- Seppie Ripiene Al Forno
- Zuppetta Di Pesce

Tortino Cremoso Di Merluzzo

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Il brodo di pesce non è altro che l'acqua in cui è stato lessato il merluzzo. Io ho aggiunto del sedano della cipolla e un po' di carota, anche se non esplicitamente menzionate dalla ricetta, tanto per dare un po' di sapore.
Cuocere i piselli in acqua salata per 5 minuti.
Sfaldare il pesce e porne la metà in una casseruola da forno.
Stemperare la maizena con un po' di latte e metterla da parte, mentre si metterà il latte rimasto e il brodo di pesce in una pentola. Quando latte e brodo saranno arrivati ad ebollizione aggiungere la maizena, mescolando continuamente.
Posare nella casseruola strati successivi di pesce e verdure e 'condimento' (burro). Alla fine versare la salsa nella casseruola e aggiungere il formaggio grattugiato.
Mettere il tutto in forno a 180 gradi per 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di piselli
- 500g di merluzzo lesso
- 25g di maizena (amido di mais)
- 28 cl di latte
- 28 cl di brodo di pesce
- 4 pomodori
- 4 patate lessate
- 75g di formaggio
- burro

Ricette simili

- Anguilla Verde
- Seppioline Al Limone
- Minestra Di Pesce
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Nasello Con Funghi Misti

Tortino Di Acciughe

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Lessate le patate in acqua salata, scolatele e affettatele senza togliere la buccia.
Lavate le acciughe pulite e diliscate, asciugatele.
Lavate i pomodori, tagliateli a fette.
Ungete una pirofila, coprite il fondo con uno strato di patate; proseguite con uno di acciughe e uno di pomodori; ripetete fino a esaurimento degli ingredienti.
Nell'alternare gli strati ricordatevi ogni volta di condirli con un filo d'olio e un po' di timo.
Coprite con un foglio di alluminio, infornate per mezz'ora a 200 gradi. Dieci minuti prima che sia terminata la cottura togliete l'alluminio.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di acciughe
- 4 patate
- 4 pomodori maturi
- 1 rametto di timo
- 1 filo di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Pagellini Alle Erbe
- Cartoccio Di Nasello Al Pomodoro
- Zuppetta Di Pesce
- Branzino All'acqua Pazza Con Riso Pilaf E Melanzane
- Acciughe Alla Siciliana

Tortino Di Gamberi

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Mondate le erbette e scottatele per qualche minuto in acqua bollente salata, poi scolatele e asciugatele bene.
Sbollentate anche i gamberi, sgusciateli e privateli del budellino nero lungo il dorso.
Tritate finemente il basilico con i pinoli e l'aglio.
Passate al mixer la ricotta con le uova, sale e pepe, poi unite i gamberi, il parmigiano e il basilico preparato e mescolate bene.
Foderate uno stampo rotondo con della carta forno, che poi imburrerete, ricoprite il fondo e le pareti con le erbette, versatevi dentro il composto preparato e cuocete in forno già caldo a 200 gradi per circa 30 minuti.
Servite il tortino a piacere caldo o tiepido. Se durante la cottura la superficie tendesse a scurirsi troppo, copritela con un foglio di alluminio.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 300g di gamberi
- 400g di ricotta romana
- 400g di erbette
- 50g di basilico
- 30g di formaggio parrnigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1/2 spicchio di aglio
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Quiche Di Pesce E Crostacei
- Sogliola Ai Pinoli
- Filetti Di Platessa Ai Pinoli
- Totani Con Erbette
- Seppie Del Nostromo

Tortino Di Lavarelli Con Patate

Secondo di pesce a base di lavarelli

Ricetta

Eviscerate, lavate e asciugate i pesci, praticate alcune piccole incisioni lungo il dorso.
Lavate e pelate le patate, tagliatele a rondelle molto sottili, disponetele a strati in una grande teglia velata d'olio, conditele con olio versato a filo, alcuni pezzettini d'aglio, un pizzico di sale e uno di pepe. Sopra, adagiatevi i lavarelli, spolverizzateli con abbondanti erbe aromatiche tritate, ammorbidite con un po' d'olio versato a filo. Cuoceteli in forno preriscaldato a 180 gradi per circa mezz'ora.
Trasferite il tortino su un piatto da portata e servite a tavola. Vini di accompagnamento: Garda Bresciano Bianco DOC, Bianco Di Pitigliano DOC, Bianco IGT Del Salento.

Ingredienti per 4 persone

- 4 lavarelli
- 4 patate
- timo
- maggiorana
- alcuni pezzi di aglio
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Laverelli Alle Erbe
- Branzino Con Ratatuglia
- Trote Alle Erbe (2)
- Branzino Al Forno
- Gamberi Alle Erbe Aromatiche

Tortino Di Sarde E Patate

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Pulire le sarde togliendo la lisca, tritare aglio e prezzemolo assieme, pelare le patate e tagliarle a dischi molto fini e sbollentarle in acqua salata per un minuto. In una teglia di piccole dimensioni, mettere sul fondo un filo d'olio ed alternare uno strato di sarde insaporito con aglio, prezzemolo, sale e pepe, ad uno strato di patate sbollentate, facendo parecchi strati, lasciando come ultimo le patate.
Gratinare in forno molto caldo circa 200 gradi per 10-15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di sarde fresche
- 5 patate
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- aglio
- prezzemolo

Ricette simili

- Sarde A Beccafico
- Sarde Ripiene
- Spiedini Di Sarde
- Sarde Ripiene Alla Siciliana
- Sarde Fritte

Totanetti Agli Asparagi E Menta

Secondo di pesce a base di totanetti

Ricetta

Cuocere brevemente gli asparagi a vapore.
Spadellare i totanetti nei 2 cucchiai di olio extra vergine, aggiungere solo le punte degli asparagi e bagnare con vino bianco secco, sfumare e aggiungere sale quanto basta e le foglioline di menta.
Servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di totanetti
- 300g di asparagi
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 rametto di menta fresca

Ricette simili

- Stoccafisso Agli Odori
- Filetti Di San Pietro Al Forno Con Asparagi E Salsa Verde Al Limone
- Salmone Al Vapore Con Asparagi E Salsa Al Vino Nobile Di Montepulciano
- Filetti Di Orata Agli Asparagi
- Spiedini Di Mare (2)

Totani Arrabbiati

Secondo di pesce a base di totani

Ricetta

Pulire i totani e farli a fettine, infarinarli e friggerli in olio, scolarli e metterli da parte.
Cuocere gli asparagi e poi i gamberetti.
Mettere sui gamberetti le punte degli asparagi.
Passare al setaccio il tonno, le acciughe, e amalgamarli alla besciamella. Dopo aver versato il tutto sul piatto di portata, grattugiare i peperoncini e fare una bella spolverata sul preparato.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di totani
- 220g di scampi
- 2 scatole di tonno
- 3 acciughe
- 100 cl di besciamella
- 600g di asparagi
- farina
- olio d'oliva
- 2 peperoncini rossi
- sale

Ricette simili

- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Pesce Gratinato Con Salsa Allo Yogurth
- Empanada Con Frutti Di Mare Stufati
- Tonno Alla Genovese (2)
- Pesce Al Vapore Con Peperoncino E Zenzero

Totani Con Erbette

Secondo di pesce a base di totani

Ricetta

Pulire i totani e tagliarli ad anelli.
Lessare le erbette nella sola acqua che rimane sulle foglie dopo il lavaggio e tritarle finemente.
Soffriggere in olio il trito aromatico, salare e pepare.
Unire i totani e cuocere per 3/4 d'ora a fuoco dolce.
Unire le erbette, i pinoli e l'uvetta e portare a cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di erbette
- 1 cucchiaio di pinoli tritati
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina ammollata
- 1 trito di prezzemolo, cipolla e sedano
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro
- 10 cl di olio d'oliva
- sale
- 10 cl di pepe
- pepe

Ricette simili

- Sarde In Teglia Con Uvetta E Pinoli
- Baccalà In Cassuola
- Baccalà Con Uvetta Sultanina
- Stocco Alla Messinese
- Baccalà Alla Napoletana (3)

Totani Farciti Ai Carciofi

Secondo di pesce a base di totani

Ricetta

Pulite i totani facendo attenzione a non rompere le sacche.
Eliminate il becco e gli occhi.
Staccate i tentacoli e tritateli finemente coi gamberetti.
Pulite i carciofi, eliminando le foglie più dure, tagliateli a fettine sottili e mettetele a bagno in acqua acidulata col succo del limone.
Fate rosolare l'aglio in 3 cucchiaiate d'olio poi aggiungete i carciofi ben scolati (a questo punto io ho eliminato l'aglio, ma si può anche lasciarcelo), portate a cottura (la pentola a pressione accorcia considerevolmente i tempi), quindi unite i tentacoli dei totani ed i gamberetti tritati; salate, pepate e bagnate con 1/2 bicchiere di vino bianco.
Lasciate cuocere fino ad ottenere un composto ben legato ed omogeneo (ma non una pappina...).
Riempite le sacche dei totani col composto e chiudeteli con uno stecchino. Fateli saltare in una padella (suggerirei una antiaderente) con una cucchiaiata d'olio (occhio a non bucare le sacche con forchette o simili arnesi punzecchianti o taglienti!), bagnatele con 1/2 bicchiere di vino bianco, spolverizzatele col prezzemolo tritato e portatele a fine cottura, possibilmente trasferendole (su una teglia) in forno a 200 gradi per 40 minuti. Vanno benissimo con del riso pilaf (tanto per restare in tema) e, se volete presentarli in maniera simpatica, portateli in tavola affettati.

Ingredienti per 4 persone

- 4 totani di 150 g
- 200g di gamberetti sgusciati
- 2 carciofi grandi
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- succo di limone
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva extra-vergine
- pepe
- sale

Ricette simili

- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Spiedini Di Gamberetti
- Gamberetti Alla Rucola
- Crostoni Ai Gamberi
- Calamari Alla Romana

Totani Ripieni

Secondo di pesce a base di totani

Ricetta

Spellate i totani, staccate il sacco dal corpo centrale dei tentacoli, togliete gli occhi e le cartilagini e lavate molto bene il tutto.
Tritate la parte dei tentacoli e amalgamateli col pangrattato, col trito di prezzemolo e aglio, col pecorino, sale e pepe e con qualche cucchiaiata d'acqua e d'olio.
Riempite con questo composto, ma non eccessivamente, sacchi interi dei totani e cucite l'apertura o fermatela con uno stecchino di legno.
Disponete su una teglia unta delle fette di limone, sopra mettete i totani, salateli, pepateli ungeteli leggermente e pungeteli con uno spillo. Metteteli in forno a 220 gradi per un'oretta.

Ingredienti per 4 persone

- 4 totani (circa 600 g)
- olio d'oliva
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1 manciata di prezzemolo tritato con 1 spicchietto d'aglio
- 50g di formaggio pecorino fresco (o caciotta) tagliato a dadini
- sale
- pepe
- 1 limone (o arancia)

Varianti

- Totani Ripieni (2)
- Totani Ripieni Ai Funghi

Ricette simili

- Cozze Gratinate In Forno
- Alici Ammollicate (2)
- Spiedini Di Pesce Spada
- Filetti Di Halibut Con Funghi E Aromi
- Conchiglie St. Jacques Gratinate

Totani Ripieni (2)

Secondo di pesce a base di totani

Ricetta

Spellate i totani, staccate il sacco dal corpo centrale dei tentacoli, togliete gli occhi e le cartilagini e lavate molto bene il tutto.
Tritate la parte dei tentacoli e amalgamateli col pangrattato, col trito di prezzemolo e aglio, con la caciotta, sale e pepe e con qualche cucchiaiata d'acqua e d'olio.
Riempite con questo composto, ma non eccessivamente, sacchi interi dei totani e cucite l'apertura o fermatela con uno stecchino di legno.
Disponete su una teglia unta delle fette d'arancia, sopra mettete i totani, salateli, pepateli ungeteli leggermente e pungeteli con uno spillo. Metteteli in forno a 220 gradi per un'oretta.

Ingredienti per 4 persone

- 4 totani (circa 600 g)
- olio d'oliva
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1 manciata di prezzemolo tritato con 1 spicchietto d'aglio
- 50g di formaggio caciotta tagliato a dadini
- sale
- pepe
- 1 arancia

Varianti

- Totani Ripieni
- Totani Ripieni Ai Funghi

Ricette simili

- Cozze Gratinate In Forno
- Astice All'armoricana
- Alici Ammollicate (2)
- Spiedini Del Pescatore
- Spiedini Di Pesce Spada

Totani Ripieni Ai Funghi

Secondo di pesce a base di totani

Ricetta

Tritare le zampe dei totani con l'aglio, il prezzemolo ed una presa di funghi secchi ammollati nell'acqua calda.
Aggiungere l'uovo intero, il pangrattato, salare e pepare l'impasto.
Riempire i totani con il ripieno preparato e metterli a rosolare in un tegame con olio ed i pinoli.
Spruzzare quindi con il vino bianco ed aggiungere un po' di acqua dei funghi ed un pezzettino di dado. Quindi restringere il tutto.

Ingredienti per 4 persone

- 2 totani da 20 cm bolliti
- pinoli
- 1 uovo
- aglio
- prezzemolo
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 1 presa di funghi secchi
- vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Totani Farciti Ai Carciofi
- Spiedini Del Pescatore
- Calamari Alla Diavola
- Tonno Alla Genovese
- Tonno Alla Genovese (2)

Trance Di Dentice Marinate

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Raccogliete il succo dei limoni in una terrina.
Tritate molto finemente aglio, menta, timo, origano, prezzemolo e mescolate il tutto al succo di limone.
Aggiungete un po' d'olio versato a filo.
Adagiate le trance di dentice nella terrina e lasciate marinare per 3 ore in luogo fresco.
Sgocciolate le trance, adagiatele in una padella dove avete fatto scaldare quattro cucchiai d'olio e cuocetele a fuoco vivace da entrambe le parti per alcuni minuti. Prima di girarle, irroratele con due cucchiai della marinata. A fine cottura salate e pepate con moderazione. Con molta delicatezza, per evitare che si rompano, trasferite le trance sul piatto da portata e servitele calde. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Pigato DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di dentice
- 3 limoni
- aglio
- menta
- timo
- origano
- prezzemolo
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Ciuppin
- Dentice Alla Veneta
- Huanchinango In Verde
- Dentice In Verde
- Trote Agli Aromi

Trance Di Pesce Spada All'aceto Balsamico

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Immergete le trance di pesce nel latte per 10 minuti. Infarinatele e fatele dorare da entrambi i lati nel burro spumeggiante, Salate e pepate. Asciugatele su carta assorbente da cucina e tenetele al caldo sul piatto da portata.
Fate la salsa: lasciate fondere il burro a fuoco basso, insaporitelo con un po' di cannella in polvere e un chiodo di garofano, unite mezzo bicchiere d'aceto di mele e due cucchiai d'aceto balsamico facendo sobbollire per una decina di minuti o fino a ottenere una salsa piuttosto densa. Versatela sulle trance di pesce. Vini di accompagnamento: Collio Bianco DOC, Vernaccia Di San Gimignano DOCG, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di pesce spada
- 1/2 bicchiere di latte
- farina
- burro
- per la salsa:
- 100g di burro
- 1/2 bicchiere di aceto di mele
- 2 cucchiai di aceto balsamico
- cannella
- 1 chiodo di garofano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppe Di Storione In Agrodolce
- Pesce Spada Affumicato In Fantasia
- Grigliata Di Spada, Gamberi E Calamari
- Pesce Spada Avvolto Con Melanzane E Parmigiano
- Persico Al Vino

Trance Di Tonno Al Forno

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Adagiare in una pirofila ben oliata le trance di tonno, salarle e spolverizzarvi gli aromi; cospargervi la cipolla affettata sottilmente, i pomodoretti tagliati a metà e leggermente schiacciati e infine le fettine di limone.
Irrorare con l'olio; aggiungere il vino bianco e infornare per 30 minuti a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di tonno (trance di 200 g)
- alcuni di pomodoretti
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- origano
- alloro
- 4 fettine di limone

Ricette simili

- Tonno Alla Livornese (2)
- Bistecche Di Tonno
- Insalata Di Polipo (3)
- Pagelli Arrosto
- Carpa Alla Lombarda

Tranci Di Palombo Brasati

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Mondate e lavate gli ortaggi, quindi riducete a rondelle sottili le carote, tagliate a pezzettini lunghi 2 cm il sedano e tritate finemente la cipolla aiutandovi con la mezzaluna.
Ponete tutte le verdure sul fondo di una teglia capace e adagiatevi sopra i tranci di palombo, precedentemente lavati sotto l'acqua corrente e asciugati con un canovaccio.
Versate nella teglia due bicchieri di vino bianco secco e tant'acqua quanta ne occorre per coprire tutti gli ingredienti, salate e pepate.
Mettete la teglia sul fuoco e portate a ebollizione a calore moderato, dopodichè trasferite il recipiente nel forno già caldo (180 gradi) e lasciate cuocere per 40 minuti circa.
Ricordate di girare i tranci, di tanto in tanto, cercando di non romperli, e di aggiungere, se occorre, qualche cucchiaio di acqua calda. A fine cottura, quando le verdure e il pesce saranno morbidi, togliete la teglia dal forno e portatela direttamente in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di palombo (da 200g ciascuno)
- 1 cipolla grande
- 2 carote
- 3 gambi di sedano
- sale
- pepe
- 2 bicchieri di vino bianco secco

Ricette simili

- Salmone In Salsa Di Aneto
- Nasello Allo Zafferano
- Gallinella Di Mare Nel Suo Brodo
- Coda Di Rospo Alla Giardiniera
- Zuppa Di Corata Di Pesce

Tranci Di Palombo Rustici

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Sgocciolate i pomodorini sott'olio e tagliateli a listelle sottili.
Tagliate nello stesso modo anche i peperoncini e le foglie di basilico.
Scaldate il forno a 180 gradi.
Preparate sul piano di lavoro 4 fogli di alluminio che possano contenere le fette di pesce e versate su ognuno un goccio di olio. Posatevi i tranci, condite con l'aceto e ancora pochissimo olio, salate e cospargete con i pomodorini, i peperoncini e il basilico.
Richiudete i cartocci in modo che nella parte superiore non siano a contatto con il pesce.
Passate in forno e cuocete per 15 minuti di cottura.
Togliete dal forno, fate sgocciolare il liquido all'interno e servite (se volete senza eliminare il cartoccio) accompagnando per esempio con una salsa di pomodoro fresco.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di palombo
- 8 pomodorini sott'olio
- 2 peperoncini non troppo piccanti
- 1 rametto di basilico
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Tranci Di Spada Rustici
- Palombetto Al Cartoccio Di Verdure
- Dentice All'acqua Pazza
- Palombo Al Sedano
- Acciughe Alla Povera

Tranci Di Pesce Spada Agli Asparagi

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Pulite e lavate gli asparagi, poi lessateli in acqua bollente salata. Scolateli e tagliateli a pezzi.
Lavate il pesce e asciugatelo. In una padella fate fondere il burro e fatevi rosolare il pesce.
Aggiustate di sale e pepe e innaffiate col vino. A questo punto aggiungete al pesce spada, la panna e gli asparagi, mescolate e cuocete ancora per qualche minuto a fuoco medio.

Ingredienti per 4 persone

- 2 fette di pesce spada (fette di 200 g)
- 500g di asparagi verdi
- 25g di panna
- 1/3 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 noce di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Pesce Spada Al Forno (2)
- Pesce Spada Saporito (3)
- Carpaccio Di Pesce Spada
- Pesce Spada Alle Erbe

Tranci Di Salmone Alla Salsa Di Aneto

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Salare e pepare i tranci poi spruzzarli con il limone e girarli nell'olio. Lasciar riposare coperto per 1 ora.
Lavare l'aneto, togliere il gambo grosso e tritare finemente.
Sciogliere lo zucchero nell'aceto e aggiungere senape e panna acida.
Sbattere e aggiungere a poco a poco l'olio fino ad ottenere una salsa consistente.
Unire l'aneto.
Mettere i tranci sulla griglia unta e cuocere da ambo le parti per 4-5 minuti.
Servire la salsa separatamente.
Accompagnare con riso bianco oppure pane parigino, spinaci o insalata mista. Suggerimento per la griglia: pesci d'acqua dolce: avvolgere trota, coregone, salmerino e persico nella carta alu prima di metterli sulla griglia; pesci di mare: griglia e pesce devono essere ben unti.
Grigliare a fuoco moderato.
Potere anche rivestire la griglia con carta alu.

Ingredienti per 4 persone

- 8 tranci di salmone di 3 cm di spessore con la pelle
- sale
- pepe
- succo di limone
- 1 mazzetto di aneto
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 cucchiai di senape di thomy
- 3 cucchiai di panna acida
- 4 cucchiai di olio d'oliva

Ricette simili

- Salmone Al Profumo Di Aneto
- Salmone In Salsa Di Aneto
- Salmone All'aneto Al Microonde
- Laks
- Salmone Al Finocchio

Tranci Di Spada Rustici

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Sgocciolate i pomodorini sott'olio e tagliateli a listelle sottili.
Tagliate nello stesso modo anche i peperoncini e le foglie di basilico.
Scaldate il forno a 180 gradi.
Preparate sul piano di lavoro 4 fogli di alluminio che possano contenere le fette di pesce e versate su ognuno un goccio di olio. Posatevi i tranci, condite con l'aceto e ancora pochissimo olio, salate e cospargete con i pomodorini, i peperoncini e il basilico.
Richiudete i cartocci in modo che nella parte superiore non siano a contatto con il pesce.
Passate in forno e cuocete per 15 minuti di cottura.
Togliete dal forno, fate sgocciolare il liquido all'interno e servite (se volete senza eliminare il cartoccio) accompagnando per esempio con una salsa di pomodoro fresco.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di pesce spada
- 8 pomodorini sott'olio
- 2 peperoncini non troppo piccanti
- 1 rametto di basilico
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Tranci Di Palombo Rustici
- Pesce Spada Marinato Con Scaglie Di Formaggio Parmigiano, Menta E Pere
- Pesce Spada Alle Erbe (2)
- Brodetto Di Pesce Abruzzese
- Pesce Spada Avvolto Con Melanzane E Parmigiano

Tranci Di Tonno Alla Griglia

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Ponete in una terrina l'olio d'oliva, le foglioline di salvia, il rametto di rosmarino sminuzzato, l'alloro, gli spicchi d'aglio tagliati a metà, lo scalogno tagliato a fettine e i grani di pepe nero e di senape, tritati grossolanamente.
Mescolate bene tutti gli ingredienti, quindi mettete nel recipiente i tranci di tonno, coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate marinare per 2-3 ore. Trascorso questo tempo, sgocciolate le fette di pesce dalla marinata, salatele da entrambe le parti e fatele cuocere sulla griglia per circa 10 minuti. --- Vino: Bianco di Castel del Monte oppure Greco di Santacroce.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di tonno (da 200g ciascuno)
- 20 cl di olio d'oliva
- 4 foglioline di salvia
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 2 spicchi di aglio
- 1 scalogno
- 1 cucchiaino di pepe nero in grani
- 1 cucchiaino di senape in grani
- sale

Ricette simili

- Pesce Al Forno
- Hout'l Koucha
- Salmone Ubriaco
- Aringhe Marinate
- Cefalo Al Cartoccio Con Gamberetti

Trancio Di Salmone Marinato Alle Erbe Fini Del Carso

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Pulire accuratamente il salmone; tagliarlo a tranci spessi 2 cm circa; diliscarli, salarli e peparli e ricoprirli con le erbe fini.
Mettere quindi le fette di salmone in una terrina e irrorarle di succo di limone; lasciar macerare per qualche ora, poi condire con olio d'oliva e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di salmone fresco
- erbe fini del carso
- succo di limone
- sale
- pepe
- prezzemolo
- olio d'oliva

Ricette simili

- Carpaccio Fresco Di Mare
- Salmone Alla Griglia
- Tartara Di Salmone
- Salmone Al Cartoccio
- Salmone Ai Funghi

Triglia Al Cartoccio

Secondo di pesce a base di triglia

Ricetta

Stendete un foglio di carta d'alluminio sul tavolo e appoggiatevi il pesce. Salatelo, pepatelo, introducete un rametto di rosmarino; innaffiatelo abbondantemente con olio e succo di limone sbattuti insieme, cospargetelo con prezzemolo tritato.
Chiudete il cartoccio, posatelo su una teglia e mettetelo in forno caldo. Il tempo di cottura è in media di 15 minuti ogni mezzo chilo. Vini di accompagnamento: Alto Adige Pinot Bianco DOC, Montecarlo Bianco DOC, Castel Del Monte Chardonnay DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 triglia di 1000 g
- olio d'oliva
- succo di limone
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Ai Pinoli
- Orata Al Cartoccio
- Pagello Al Cartoccio
- Branzino Al Cartoccio
- Cernia Al Cartoccio (2)

Triglie Al Cartoccio

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Pulite le triglie: lavatele, togliete le interiora, squamatele delicatamente con la lama di un coltello e ponetele man mano su un piatto. In una terrina amalgamate un decilitro d'olio d'oliva di ottima qualità, il prezzemolo tritato finemente, il succo di mezzo limone, il sale necessario e una macinata di pepe.
Mettete nella marinata le triglie e lasciatele insaporire per un paio d'ore almeno, avendo cura di rigirarle di tanto in tanto con molta delicatezza. Trascorso il tempo indicato, togliete le triglie dalla marinata e mettetele, una per una, su altrettanti fogli d'alluminio.
Distribuite sui pesci la marinata rimasta nella terrina, appoggiate su ciascuno di essi una fettina di limone, infine chiudete bene i cartocci e fate cuocere nel forno già caldo (220 gradi) per 20 minuti.
Portate in tavola i pesci, appena tolti dal forno, ancora chiusi nel loro cartoccio, in modo che ciascun commensale possa aprirlo personalmente e gustare appieno il sapore della preparazione. --- CONSIGLI
La cottura al cartoccio è uno dei metodi più semplici e più gustosi per preparare praticamente qualsiasi tipo di pesce. Le triglie non sfuggono a questa regola, in particolare se si tratta delle rinomate triglie di scoglio, che a volte raggiungono e superano i 300 g di peso e sono particolarmente adatte per questo tipo di preparazione.
Ricordate che, indipendentemente dalle dimensioni, le triglie sono pesci piuttosto fragili, pertanto vanno maneggiate con molta cautela e toccate il meno possibile durante la cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 4 triglie da 200 g
- 10 cl di olio d'oliva
- 1 limone
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Triglie Alle Erbe Aromatiche
- Triglie Al Finocchietto
- Triglie Al Limone
- Triglie Gratinate
- Triglie Alla Livornese (2)

Triglie Al Finocchietto

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Pulite e sventrate le triglie, lavatele e asciugatele, quindi salate e pepate l'interno.
Inserite in ognuna mezzo rametto di finocchietto e un pizzico di semi di finocchio e adagiatele in una pirofila unta con un cucchiaio d'olio.
Emulsionate il succo del limone con 3 cucchiai di olio, una presa di sale e un pizzico di pepe, mescolatevi il prezzemolo tritato e irrorate le triglie in modo uniforme con il condimento.
Cuocete i pesci per una ventina di minuti nel forno già caldo a 200 gradi e serviteli caldi o tiepidi. Per una presentazione di maggior effetto, cuocete i pesci al cartoccio, avvolgendoli singolarmente nella carta da forno o di alluminio e aumentando di pochi minuti il tempo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di triglie (pesci da 200g l'uno)
- 2 rametti di finocchietto
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- 1 limone
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Triglie Alla Vernaccia
- Dentice In Salsa Di Mandorle
- Triglie Al Finocchio
- Filetti Di Branzino Con Crema Di Cipolle
- Zuppa Di Pesce Rustica

Triglie Al Finocchio

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Sfilettare le triglie, pennellare i filetti con burro fuso e passarli nel pangrattato mescolato con i semi di finocchio.
Friggere i filetti in olio caldo, salare e pepare.
Tagliare a fettine i finocchi, distribuirli su 4 piatti e condirli con una salsa vinaigrette preparata emulsionando olio, poco aceto, sale e pepe.
Servire con i filetti caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 8 triglie di 150 g
- 20g di burro
- 3 cucchiai di pangrattato
- 2 finocchi
- 2 cucchiai di semi di finocchio
- 1 cucchiaio di aceto aromatico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Triglie Al Finocchio (2)

Ricette simili

- Triglie Al Finocchietto
- Pesce Spada Impanato Aromatizzato
- Alici In Tortiera
- Tonnetto In Salsa
- Salmone In Crosta (2)

Triglie Al Finocchio (2)

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Cospargete il fondo di una pirofila con un po' di finocchietto selvatico lavato e sminuzzato.
Pulite le triglie, lavatele e asciugatele con delicatezza, salatele e pepatele internamente. Adagiatele nella pirofila sopra lo strato di finocchietto, irroratele con il succo dei limoni, filtrato al colino, un bicchiere di vino bianco e quattro cucchiai d'olio. Cuocetele in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 30 minuti bagnando ogni tanto le triglie con il sugo di cottura.
Preparate una salsa piccante mescolando lo scalogno tritato con un pizzico di peperoncino in polvere, un cucchiaio di senape, il tuorlo sodo schiacciato, un pizzico di sale e un filo d'olio versato lentamente come per una maionese.
Mescolate e amalgamate gli ingredienti.
Servite le triglie nello stesso recipiente di cottura con la salsa a parte in salsiera. Vini di accompagnamento: Colli Berici Sauvignon DOC, Vernaccia Di San Gimignano DOCG, Ischia Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di triglie
- finocchietto selvatico
- 2 limoni
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 peperoncino
- 1 scalogno
- 1 tuorlo d'uovo sodo
- 1 cucchiaio di senape aromatica
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- pepe

Varianti

- Triglie Al Finocchio

Ricette simili

- Branzino Al Finocchietto
- Aragosta In Salsa Di Dragoncello
- Anguilla Verde
- Laks
- Sarago Alle Zucchine

Triglie Al Forno

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Salare le triglie dopo averle pulite, passarle nella farina e friggerle rapidamente in abbondante olio. Sistemarle poi in una teglia, unire i pomodori tritati, aglio tritato, il timo e il basilico spezzettato.
Mettere tra una triglia e l'altra 1/2 fettina di limone e cuocere in forno caldo a 200 gradi per 15 minuti.
Servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di piccole triglie
- 4 pomodori
- 1 presa di timo
- basilico
- 1 limone
- farina
- olio d'oliva
- sale
- 1 spicchio di aglio

Ricette simili

- Fritto Di Triglie E Sogliolette
- Fritto Di Triglia E Sogliolette
- Triglie Marinate All'aceto Di Mele
- Triglie Allo Zafferano
- Triglie Alla Livornese

Triglie Al Limone

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Sventrare, squamare e lavare le triglie. Metterle in un tegame con l'olio, i capperi, il vino bianco, il succo di limone e il prezzemolo tritato e cuocere a fuoco moderato per circa 15 minuti, levare le triglie e tenerle in caldo. Far restringere la salsa, versarla sulle triglie e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di triglie
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 25g di capperi
- limone
- prezzemolo
- sale

Varianti

- Triglie Al Limone (2)

Ricette simili

- Triglie Fritte Alla Menta
- Pizzaiola Di Triglie
- Triglie In Bianco
- Naselli Ai Capperi (2)
- Triglie Stufate

Triglie Al Limone (2)

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Sventrare, squamare, lavare le triglie e metterle in un tegame con l'olio, i capperi, il vino, il prezzemolo tritato e il succo dei limoni. Far cuocere a fuoco moderato per circa 15 minuti, regolare di sale e servire con il sugo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di triglie
- 25g di capperi
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 2 limoni
- prezzemolo
- sale

Varianti

- Triglie Al Limone

Ricette simili

- Triglie Al Finocchio (2)
- Triglie Fritte Alla Menta
- Pizzaiola Di Triglie
- Triglie Stufate
- Terrina Di Pesce Al Pomodoro

Triglie Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

In una casseruola a freddo inserire i pomodori tagliati finemente con il coltello, il prezzemolo tritato, l'aglio intero e l'olio.
Adagiare le triglie, porre la casseruola sul fuoco, portarla al giusto grado di calore, chiudere con il coperchio e cuocere per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di triglie
- 4 pomodori maturi
- 2 spicchi di aglio
- 1 presa di origano
- 1 cucchiaio di olio d'oliva dietetico
- sale
- pepe
- prezzemolo

Varianti

- Triglie Al Pomodoro (2)
- Triglie Al Pomodoro (3)

Ricette simili

- Pizzaiola Di Triglie
- Terrina Di Pesce Al Pomodoro
- Branzino All'acqua Pazza Con Riso Pilaf E Melanzane
- Brodetto
- Aguglie Al Pomodoro

Triglie Al Pomodoro (2)

Secondo di pesce a base di triglie di scoglio

Ricetta

Pulite le triglie, apritene il ventre, lavatele e farcitele con metà prezzemolo, salatele e pepatele.
Scaldate l'olio in un tegame, adagiatevi le triglie e fatele rosolare; riducete la fiamma, portatele a cottura, poi toglietele e tenetele in caldo. Nella stessa padella fate insaporire a fuoco vivace la polpa di pomodoro tagliata a dadini e salatela.
Disponete le triglie sul piatto di portata, guarnitele con il pomodoro, completate con il restante prezzemolo, poco pepe e servite. Vino consigliato: bianco dell'Empolese.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di triglie di scoglio
- 350g di polpa di pomodoro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Varianti

- Triglie Al Pomodoro
- Triglie Al Pomodoro (3)

Ricette simili

- Triglie Al Vermentino
- Triglie Alla Livornese (2)
- Filetti Di Triglia In Guazzetto
- Fritto Di Triglie E Sogliolette
- Triglie Allo Zafferano (3)

Triglie Al Pomodoro (3)

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Pulite le triglie. Squamatele, lavatele e asciugatele.
Fate soffriggere l'aglio tritato, il prezzemolo, la cipolla e il rosmarino. Dopo qualche minuto aggiungete i pomodori tagliati a pezzi. Quando il sugo comincia a rapprendersi aggiungete le triglie.
Lasciate cuocere a fuoco lento. Volendo potete aggiungere un peperoncino.

Ingredienti per 6 persone

- 12 di triglie
- 500g di pomodori pelati
- 1 cipolla
- 3 spicchi di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- rosmarino
- prezzemolo tritato
- peperoncino
- sale
- pepe

Varianti

- Triglie Al Pomodoro
- Triglie Al Pomodoro (2)

Ricette simili

- Triglie Ripiene Alla 'ngorda
- Seppioline Con Piselli (3)
- Triglie Al Vermentino
- Triglie Alla Livornese
- Pizzaiola Di Triglie

Triglie Al Prosciutto

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Pulire, lavare e asciugare le triglie.
Tritare il prosciutto con 4-5 foglie di salvia, unire il burro e mescolare a lungo con un cucchiaio di legno, salare e pepare.
Spennellare le triglie e farcirle con l'impasto di prosciutto. Predisporre 4 fogli di carta da forno, su ciascuno appoggiare 3 triglie e chiudere il cartoccio.
Passare in forno caldo a 200 gradi per 12-15 minuti e servire in tavola i cartocci ancora chiusi.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di triglie di 100g ciascuna
- 12 fette di prosciutto cotto
- 30g di burro
- salvia
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Triglie Al Vino Bianco
- Triglie Con Carciofi
- Trotelle Ai Funghi Porcini
- Triglie Allo Zafferano (2)
- Trote Allo Spumante

Triglie Al Timo

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

In una casseruola con 10 g di burro fate rosolare a fuoco vivo la testa e la lisca della triglia insieme all'aglio e a due rametti di timo.
Unite la buccia e i semi del pomodoro, versate il fumet e portate a ebollizione.
Schiumate e fate sobbollire per 15 minuti, dopodichè filtrate il composto, rimettetelo nella casseruola e fatelo ridurre ad un quarto. In una padella con 10 g di burro soffriggete brevemente il fegato e l'ultimo rametto di timo.
Eliminate quest'ultimo e frullate il fegato con 30 g di burro ammorbidito.
Avvolgete il composto in un foglio d'alluminio e mettetelo al fresco.
Rivestite una teglia con un altro foglio d'alluminio, ungetelo con un po' d'olio e ponetevi sopra il pesce a filetti. Spennellateli col resto del burro, fuso, poi cuoceteli sotto il grill caldo per circa 5 minuti, infine salateli. In una casseruolina fate scaldare il brodo ridotto, unitevi il composto di fegato e burro e frullate la salsa ottenuta.
Unite la polpa del pomodoro tagliata a dadini e regolate di sale.
Servite i filetti di pesce con la salsa preparata.

Ingredienti per 2 persone

- 1 triglia grande
- 1 pomodoro
- 3 rametti di timo
- 1 spicchio di aglio
- 60g di burro
- 20 cl di fumet di pesce
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce Rustica
- Bisque Di Gamberi
- Orata Royale
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Cannoncini Di Sogliola Con Code Di Cicala Di Mare E Conchiglie

Triglie Al Vermentino

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Squamate, sventrate, pulite e asciugate perfettamente i pesci. Bagnateli con qualche goccia di vermentino e asciugateli nuovamente. In una pirofila dai bordi bassi che contenga tutti i pesci in un unico strato versate l'olio di oliva e sistematevi i pesci rigirandoli, in modo che si impregnino dell'olio.
Cospargete uniformemente sopra il pesce il trito di aglio e prezzemolo e insaporite con il sale.
Versate quindi il vino rimasto ed aggiungete 2 cucchiai di acqua.
Mettete sul fuoco (piuttosto basso) per circa 10 minuti e coprite.
Togliete le triglie dalla pirofila, sistemandole in un piatto di portata; fate raffinare il sugo, sempre che non sia già abbastanza ristretto e versatelo sul pesce.
Servite caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di triglie di scoglio
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 1/2 bicchiere di vino vermentino
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1/4 di aglio tritato

Ricette simili

- Triglie Al Pomodoro (2)
- Triglie Allo Zafferano (2)
- Filetti Di Triglia In Guazzetto
- Triglie Ripiene Alla 'ngorda
- Triglie Al Pomodoro (3)

Triglie Al Vino Bianco

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Le triglie vanno pulite solo esternamente.

Scaldate in tegame il vino con altrettanta acqua, fatevi sciogliere il burro, unite anche qualche foglia di salvia e di alloro, una spruzzata di sale, una di pepe.

Mettete dentro le triglie, a questo punto, e portatele così a cottura. Il brodo dovrebbe risultare sufficiente per coprire i pesci due dita sopra il filo (se ne mancasse, aggiungete un mescolino d'acqua); e, pian piano, si dovrebbe ritirare. Cotte le triglie, scolatele bene, servitele con una salsa di burro e acciuga, o altra dello stesso tipo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 spruzzata di sale
- 1 spruzzata di pepe
- 50 cl di vino bianco secco
- 40g di burro
- alcune foglie di alloro
- alcune foglie di salvia
- 1500g di triglie

Ricette simili

- Russuliddu A La Paolina
- Trota Con Sorpresa
- Pesce Spada Alle Erbe
- Zuppa Di Trote Al Màsino
- Triglie Al Finocchio (2)

Triglie All'erba Cipollina

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Pulire, lavare e asciugare il pesce.
Soffriggere nell'olio l'aglio tritato, aggiungere i pomodori a pezzetti, salare, pepare e cuocere per circa 1/2 ora. Disporre sul fondo di cottura le triglie, cospargerle con l'erba cipollina e coprire con parte del sugo di pomodoro.
Cuocere a fiamma bassa per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 triglie
- 2 cucchiai di erba cipollina tritata
- 200g di pomodori da sugo pelati e senza semi
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Frittelle Di Gamberi
- Tortas De Camaròn
- Frittelle Di Pesce
- Thot Man Pla
- Pizzaiola Di Triglie

Triglie Alla Calabrese

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Allineate le triglie pulite ed asciugate in un tegame con olio.
Spremere il limone, aggiungere origano e sale.
Versare ancora un filo d'olio sulle triglie e mettere in forno a fuoco vivace.
Servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di triglie
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 limone
- origano
- sale

Varianti

- Triglie Alla Calabrese (2)

Ricette simili

- Pizzaiola Di Triglie
- Triglie Alla Vernaccia
- Triglie Ripiene Alla 'ngorda
- Filetti Di Triglia In Guazzetto
- Triglie Al Pomodoro (3)

Triglie Alla Calabrese (2)

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Pulite e sciacquate i pesci, poi allineateli in un solo strato in un tegame da forno che possa andare in tavola, unto con olio d'oliva.
Salate, spruzzate abbondantemente l'origano e irrorate con un filo d'olio.
Preparate il forno ben caldo. Dieci minuti prima di andare in tavola, infornate.
Servite le triglie spruzzate di succo di limone direttamente nel tegame di cottura, con il liquido che esse avranno prodotto.

Ingredienti per 4 persone

- 8 triglie fresche (circa 800 g)
- 1 limone
- 1 pizzico di origano
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Triglie Alla Calabrese

Ricette simili

- Triglie Al Pomodoro
- Alici Ammollicate (2)
- Pizzaiola Di Triglie
- Terrina Di Pesce Al Pomodoro
- Frutti Di Mare In Gelatina Di Vino

Triglie Alla Livornese

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Lavate le triglie sotto l'acqua corrente, togliete le interiora, squamatele delicatamente con la lama di un coltello e ponetele su un piatto.
Fate scaldare tre cucchiai d'olio d'oliva in una casseruola e soffriggetevi gli spicchi d'aglio schiacciati, per 2-3 minuti a calore medio.
Togliete l'aglio e mettete nel recipiente la cipolla tritata. Lasciatela appassire dolcemente per un paio di minuti, poi aggiungete i pomodori sbucciati, privati dei semi e spezzettati, condite con il sale necessario e una macinata di pepe e fate cuocere a calore moderato per circa 20 minuti.
Passate le triglie nella farina facendo in modo che ne siano completamente rivestite, poi friggetele in una padella con abbondante olio d'oliva caldo per circa 10 minuti. Quando sono ben dorate, scolatele e ponetele su un foglio di carta assorbente da cucina, per eliminare l'unto assorbito in eccesso, quindi trasferitele nella casseruola con la salsa di pomodoro. Fatele insaporire per una decina di minuti a calore moderato e cospargetele con il prezzemolo tritato un attimo prima di toglierle dal fuoco.
Trasferite le triglie e il loro sughetto su un piatto di portata caldo e servite. --- CONSIGLI. Notissimi pesci di mare, le triglie si distinguono soprattutto grazie alla caratteristica colorazione, che è rosa vivo nella delicata triglia di scoglio, più scura, tendente al bruno- rossastro, nella triglia di fango, la specie meno pregiata. La vivacità dei colori è anche un indicatore infallibile della loro freschezza, infatti quando essi si attenuano significa che il pesce comincia a deteriorarsi. La polpa magra, saporita e ricca di spine delle triglie è molto apprezzata dai buongustai e si presta ad essere preparata in diversi modi a seconda delle dimensioni degli esemplari.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di triglie
- 800g di pomodori
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 100g di farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Triglie Alla Livornese (2)

Ricette simili

- Triglie Al Pomodoro (3)
- Triglie Al Vermentino
- Triglie Allo Zafferano (3)
- Triglie Al Pomodoro
- Terrina Di Pesce Al Pomodoro

Triglie Alla Livornese (2)

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Eviscerate e lavate delicatamente le triglie. In un tegame scaldate quattro cucchiai d'olio e soffriggetevi un ciuffo di prezzemolo e mezzo spicchio d'aglio tritati. Quando hanno preso colore unite la polpa di pomodoro.
Salate, pepate e lasciate sobbollire per 5 minuti o poco più.
Adagiate le triglie nella salsa e cuocete piano per 20 minuti.
Muovete ogni tanto il recipiente per evitare che attacchino sul fondo, ma evitate di girare i pesci per non rischiare di romperli.
Cospargete di prezzemolo tritato e servite subito. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Chardonnay DOC, Bolgheri Bianco DOC, Ischia Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di triglie
- 200g di polpa di pomodoro
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 spicchio di aglio
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Triglie Alla Livornese

Ricette simili

- Triglie Al Pomodoro (2)
- Triglie Con Purè Di Fave
- Triglie Stufate
- Triglie Allo Zafferano (3)
- Triglie Gratinate

Triglie Alla Vernaccia

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Lavate, squamate e pulite accuratamente le triglie.
Fate scaldare a fuoco vivace l'olio in padella e disponetevi i pesci a cuocere. Dopo un paio di minuti abbassate la fiamma.
Mescolate il pangrattato con la scorza grattugiata del limone e versate questo composto sulle triglie coprendole il più possibile. Dopo un altro paio di minuti aggiungete la Vernaccia e continuate la cottura a fuoco moderato per circa 10 minuti.
Salate, pepate e servite calde.

Ingredienti per 4 persone

- 1200g di triglie (pesci da 150g l'uno)
- 30g di pangrattato
- 1 limone
- 2 bicchieri di vernaccia di oristano
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Triglie Al Finocchietto
- Dentice In Salsa Di Mandorle
- Filetti Di Branzino Con Crema Di Cipolle
- Sogliole Alle Nocciole
- Trote Alle Mandorle Con Salvia

Triglie Alle Erbe Aromatiche

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Lavate le triglie, apritele, diliscatele e ricavate i filetti.
Lavate, asciugate e tritate prezzemolo, timo e cerfoglio.
Scaldate in un tegame tre cucchiai d'olio e fatevi rosolare i filetti di pesce. Levateli e teneteli al caldo.
Eliminate l'olio che affiora nel tegame, diluite il fondo di cottura con il succo di un limone, portate a leggero bollore e unite due cucchiai di panna.
Mescolate, fate addensare un po'.
Salate, pepate e aggiungete le erbe tritate.
Disponete i filetti di pesce su un piatto da portata, irrorateli con la salsa calda e servite subito. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Pigato DOC, Verdicchio Di Matelica DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di triglie
- 2 cucchiai di panna
- 1 limone (succo)
- prezzemolo
- timo
- cerfoglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sarago Con Funghi
- Triglie Con Carciofi
- Triglie Al Forno
- Anguilla Verde
- Triglie Allo Zafferano (2)

Triglie Allo Zafferano

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Pulire e lavare le triglie. Disporle in una pirofila, distribuirvi i pomodori tagliati a filetti,cospargere con il timo, l'olio, il sale, il pepe macinato e il vino in cui è stato stemperato un pizzico di zafferano. **Mettere** in forno caldo a 220 gradi e portare a cottura (più o meno 10 minuti da quando il vino prende il bollore,a seconda delle dimensioni dei pesci).

Ingredienti per 4 persone

- 4 triglie
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 4 pomodori pelati
- timo
- zafferano
- sale
- pepe
- 15 cl di vino bianco

Varianti

- Triglie Allo Zafferano (2)
- Triglie Allo Zafferano (3)

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce Rustica
- Pizzaiola Di Triglie
- Aragosta Alle Due Salse
- Capitone Allegro
- Astice Alla Borghese

Triglie Allo Zafferano (2)

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Sfilettare le triglie ed usare i resti (escluse le interiora ovviamente) per preparare un fumetto con cipolla, sedano, carota, un po' dei rametti di timo e vermentino.
Saltare nell'olio profumato con timo e aglio i filetti, poi eliminare gli odori, tenere al caldo i filetti.
Aggiungere al fondo un po' del fumetto, sciogliervi la panna e lo zafferano.
Passare al setaccio, far bollire i tagliolini e saltarli con il prosciutto crudo a pezzettini. Disporre nel piatto la crema allo zafferano, nel centro i tagliolini e attorno i filetti.

Ingredienti per 4 persone

- triglie
- olio d'oliva extra-vergine
- aglio
- alcuni rametti di timo fresco
- cipolla
- sedano
- carota
- 1 bustina di zafferano
- panna
- 1 bicchiere di vino vermentino di gallura
- tagliolini
- prosciutto crudo tagliato spesso

Varianti

- Triglie Allo Zafferano
- Triglie Allo Zafferano (3)

Ricette simili

- Triglie Al Vermentino
- Salmone Al Finocchio
- Zuppa Di Pesce Rustica
- Lumachine Di Mare Al Finocchietto
- Zuppetta Di Seppioline

Triglie Allo Zafferano (3)

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Scegliete delle triglie piccole. Pulitele, lavatele, asciugatele, salatele e infarinatele leggermente. Scottatele a fuoco vivo nell'olio molto caldo, senza portarle a cottura. Collocatele poi in una pirofila imburrata e copritele con una salsa di pomodoro preparata a parte e insaporita con un pizzico di zafferano, una puntina d'aglio, prezzemolo tritato, un po' di timo e alloro polverizzato.
Coprite e mettete in forno per dieci minuti scarsi.
Lasciate raffreddare e servite nella stessa pirofila. Su ogni triglietta mettete una fettina di limone e pochissimo prezzemolo tritato.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di triglie
- olio d'oliva
- farina
- sale
- per la salsa:
- pomodoro
- 1 pizzico di zafferano
- 1 spicchio di aglio
- alloro polverizzato
- prezzemolo tritato
- limone
- sale

Varianti

- Triglie Allo Zafferano
- Triglie Allo Zafferano (2)

Ricette simili

- Triglie Stufate
- Zuppa Di Pesce Rustica
- Triglie Alla Livornese
- Triglie Al Pomodoro (2)
- Triglie Al Vermentino

Triglie Con Carciofi

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Tenete a bagno una notte i fagioli e poi cuoceteli per un'ora abbondante in acqua con una cipolla media, due foglie di salvia, un rametto di dragoncello e un ciuffo di cerfoglio.
Pulite le triglie, lavatele, asciugatele, infarinatele e rosolatele velocemente in un tegame con tre cucchiai d'olio scaldato. In una ciotola emulsionate con una piccola frusta tre cucchiai d'olio con uno d'aceto, unite la cipollina tritata finemente, un pizzico di sale, pepe. Versatela sui fagioli sgocciolati.
Mescolate con delicatezza.
Disponete le triglie con intorno i fagioli su un piatto da portata tenuto in caldo.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di triglie
- 200g di fagioli cannellini
- farina
- 1 rametto di dragoncello
- 2 foglie di salvia
- 1 ciuffo di cerfoglio
- 1 cipolla
- 1 cipollina
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 pizzico di sale
- pepe

Ricette simili

- Gamberetti In Insalata Con Fagioli
- Storione Con Salsa Ai Peperoni
- Guazzetto Di Vongole E Cozze Con Cannellini E Pane Toscano
- Polipo Con I Fagioli
- Triglie Alle Erbe Aromatiche

Triglie Con Purè Di Fave

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Salate, pepate i filetti di triglie e cuoceteli per 4 minuti nella padella antiaderente calda, con un dito d'acqua.
Passate al frullatore le fave insieme con la patatina lessa, il sughetto delle triglie e l'olio crudo, ottenendo un purè dalla consistenza piuttosto morbida.
Accomodate i filetti di pesce sul letto di purè e guarniteli con il pomodoro ridotto a pezzetti e il sedano tagliato a mezze rondelle; completate con una macinatina di pepe bianco, fresco, un pizzichino di sale, quindi portate in tavola.

Ingredienti per 1 persona

- 200g di filetti di triglie
- 1 costa di sedano bianco (40 g)
- 30g di fave scottate e pelate
- 20g di polpa di pomodoro
- 1 patatina lessa (10 g)
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzichino di sale
- 1 macinata di pepe bianco in grani

Ricette simili

- Scampi Alla Crema Di Peperone
- Pizzaiola Di Triglie
- Tinche Alla Moda Emiliana
- Filetti Di Triglia In Guazzetto
- Seppioline Con Piselli

Triglie Fritte Alla Menta

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Inzuppate con acqua e aceto, in parti uguali, la mollica dei panini, strizzatela poi frullatela con il prezzemolo, la menta, i capperi, lo zucchero, l'acciuga e poco sale, infine unite un cucchiaio d'olio: la salsa deve risultare ben omogenea.
Squamate le triglie poi apritele a libro ed eliminate testa, lisca centrale e intestini. Sciacquatele e asciugatele poi infarinatele e friggetele in olio d'oliva caldo. Sgocciolatele quando saranno dorate da ambo le parti e salatele leggermente.
Servite le triglie ben calde con la salsa alla menta.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di triglie (da 250g ognuna)
- 2 panini
- 2 cucchiaini di capperi
- 5 cl di aceto di vino
- 1 cucchiaino di zucchero
- 3 rametti di menta
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 filetto d'acciughe sott'olio
- 30g di farina
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Aragosta 'sans Souci'
- Triglie Stufate
- Cappon Magro (2)
- Gamberoni Ai Capperi
- Pesce Spada In Salsa Piccante

Triglie Gratinate

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Pulite con cura le triglie, lavatele sotto il gettito d'acqua corrente e lasciatele scolare per circa 15 minuti. Nel frattempo, munitevi di una teglia piuttosto larga che ungerete d'olio e spolverizzerete di pangrattato e sale. Quando le triglie avranno cacciato gli ultimi residui d'acqua, asciugatele con della carta assorbente e conditele internamente con sale, pepe, prezzemolo, aglio tagliato grossolanamente e disponetele ordinatamente. Per finire, aggiungete ancora un po' di sale, di olio, di pangrattato e fate cuocere in forno preriscaldato per circa 20 minuti a 200 gradi. Servitele calde.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di triglie
- aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe
- pangrattato
- olio d'oliva

Ricette simili

- Triglie Alla Livornese (2)
- Triglie Al Pomodoro
- Triglie Alla Livornese
- Triglie Al Finocchio
- Triglie Alla Vernaccia

Triglie In Bianco

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Mondate le triglie, lavatele, asciugatele, quindi salatele internamente.
Preparate un trito con gli scalogni e con un pizzicone di foglie di rosmarino.
Versate un filo d'olio sul fondo di una pirofila, disponetevi le triglie in un solo strato, cospargetele con il trito e salatele leggermente. Irroratele con il vino e con il succo filtrato del limone.
Sigillate la pirofila con un foglio di pellicola trasparente.
Passate nel forno a microonde e cuocete per 2 minuti a tre quarti della potenza e per 5 minuti alla massima potenza.
Sfornate il pesce, guarnitelo a piacere e servitelo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 triglie da porzione da 800 g
- 2 scalogni piccoli
- 1 filo di olio d'oliva
- vino bianco secco
- 1 limone
- 1 pizzico di foglie di rosmarino
- sale

Ricette simili

- Triglie Stufate
- Pesce Spada Alle Erbe
- Cefalo In Cartoccio All'aneto
- Trota Alla Provenzale
- Filetti Di Triglia In Guazzetto

Triglie Marinate All'aceto Di Mele

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

La sera prima mettete in ammollo le lenticchie e circa un'ora prima di servire l'antipasto, fatele lessare.
Sfilettate intanto le triglie e mettetele a marinare per un'ora con uno spicchio d'aglio tagliato a fettine e mezzo bicchiere di aceto di mele. Sgocciolatele quindi dalla marinata e servitele con un misto di insalatina, foglie di basilico, rucola, le lenticchie sgocciolate e il pomodoro ridotto in dadolata, il tutto condito con un filo d'olio e un pizzico di sale.

Ingredienti per 4 persone

- 8 triglie piccole (300 g)
- 70g di lenticchie secche
- 1 spicchio di aglio
- 1 pomodoro
- insalata rucola
- insalatina
- alcune foglie di basilico
- 1/2 bicchiere di aceto di mele
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Zuppa Di Lenticchie E Frutti Di Mare
- Scampi Ai Pinoli E Dragoncello
- Triglie Al Forno
- Spiedini Di Mare (2)
- Fritto Di Triglie E Sogliolette

Triglie Ripiene Alla 'ngorda

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Ossia 'all'ingorda', alla ghiottona. Il piatto è semplice, ma il problema è di trovare le triglie belle grosse, proprio quelle di settembre, triglie di scoglio ma anche di fondale (si distinguono perché camuse).

Squamare e aprire delicatamente otto belle triglie; farcirle bene con un composto di 150 g di mollica di pane raffermo, aglio tritato, prezzemolo, peperoncino moderatamente piccante (aglio e peperoncino dipendono, per la quantità, dai gusti), amalgamato con olio d'oliva extra-vergine e lasciato riposare un paio d'ore perché i gusti si armonizzino. Disporre le triglie in una teglia unta, cuocere in un forno preriscaldato per 12 minuti (più o meno secondo lo spessore dei pesci).

Lasciare intiepidire e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 triglie
- 150g di mollica di pane raffermo
- aglio tritato
- prezzemolo
- peperoncino moderatamente piccante
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Sgombri Al Forno Con Le Olive
- Calamari Ripieni Al Forno
- Triglie Al Pomodoro (3)
- Triglie Al Vermentino
- Guazzetto Del Pescatore

Triglie Stufate

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Fate appassire il prezzemolo e l'aglio in una cucchiaiata d'olio, unite la salsa di pomodoro, il peperoncino, sale e poca acqua; fate restringere a fuoco dolce. In una pirofila fate scaldare qualche cucchiaiata d'olio ed accomodatevi le triglie pulite e infarinate: rosolatele un momento, salatele, poi rigiratele dall'altra parte con molta delicatezza perché non si rompano.
Spruzzate sopra il vino, fatelo evaporare, quindi coprite con la salsa preparata a parte.
Passate in forno caldo per pochi minuti e mandate in tavola nel tegame di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 4 triglie da 200g ognuna
- 1 manciata di foglie di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro ristretta
- peperoncino in polvere
- sale
- olio d'oliva
- poca di farina bianca
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco

Ricette simili

- Calamaretti All'anconetana
- Triglie In Bianco
- Baccalà Alle Olive E Uvetta
- Triglie Fritte Alla Menta
- Triglie Allo Zafferano (3)

Tris Al Salmone Affumicato

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Lavorare la ricotta con un cucchiaio di legno, per renderla un po' cremosa.
Unire 4 cucchiai di olio, le erbe aromatiche, salare e pepare.
Mondare, lavare e asciugare le foglie più tenere di insalata.
Dividere la ricotta in 4 parti. Disporre in ogni piatto individuale 2 fette di salmone, posarvi accanto la ricotta, e contornare con l'insalata.
Spargete sul pesce qualche grano di pepe rosa e su tutto un po' di succo di limone.
Decorare con una fettina di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di ricotta
- 8 fette di salmone affumicato
- insalata di stagione (o spinaci)
- 1 1/2 di limoni
- 4 cucchiai di erbe aromatiche miste tritate
- pepe rosa in salamoia
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Al Salmone E Perline
- Tartara Di Pesci Ai Kiwi
- Sogliola All'arancia
- Scampi Ai Pinoli E Dragoncello
- Trota Salmonata Alle Erbe

Trota Affumicata Al Melone

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Aprite il melone, eliminate i semi, tagliate la polpa a lamelle sottili.
Pelate quattro cipolle e tagliatele a fettine sottili, tritate l'altra. In un'insalatiera versate i due yogurth, la cipolla tritata, due cucchiai di panna e uno d'aceto, sale e pepe.
Mescolate e aggiungete le cipolle a fette. Su ogni piatto disponete un filetto di trota affumicato, alcune lamelle di melone, nappate con un po' di salsa, decorate con rondelle di cetriolo. Vini di accompagnamento: Trentino Pinot Bianco “Spumante” DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi “Spumante” DOC, Gravina “Spumante” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 melone piccolo
- 4 filetti di trota affumicata
- 2 yogurth
- 5 cipolle piccole bianche
- 1/2 di cetriolo
- 2 cucchiai di panna
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sformato Di Sogliola
- Trota Al Rafano
- Trota Affumicata In Salsa
- Trote Al Vino Rosso
- Insalata Di Trota Al Cetriolo

Trota Affumicata In Salsa

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Pulire le trote e separare accuratamente i filetti, disporli uno accanto all'altro in un piatto di portata fondo.
Mescolare gli altri ingredienti fino a ottenere una salsa ben amalgamata; aggiustarla di sale e di pepe, se necessario, e versarla sul pesce. Far riposare in luogo fresco.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di trota affumicata
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 2 cucchiai di senape
- 2 cucchiai di cipollina tritata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Trota Su Letto Di Spinaci
- Filetti Di Trota Su Letto Di Spinaci (2)
- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Trota Affumicata Al Melone
- Insalata Di Trota Al Cetriolo

Trota Al Cartoccio

Secondo di pesce a base di trotelle

Ricetta

Pulite le trote, lavatele e asciugatele.
Pulite la carota, un gambo di sedano e un ciuffo di prezzemolo, tritateli e metteteli in una ciotola con due cucchiai di pangrattato, la buccia di un limone grattugiata, sale, pepe, due cucchiai di olio e il succo di un limone; mescolate con cura e amalgamate.
Riempite con un po' di composto le trote disponete ognuna su un foglio di carta di alluminio unta d'olio e copritele con fettine di limone; chiudete i cartocci e cuocete in forno a 200 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trotelle
- 1 ciuffo di prezzemolo
- aglio
- carota
- 1 gambo di sedano
- 2 cucchiai di pangrattato
- 2 limoni
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- Trota Al Cartoccio (2)

Ricette simili

- Filetti Di Trotelle Alla Piemontese
- Aliciotti Con Carciofi
- Trota Con Funghi E Cozze
- Trotelle Agli Aromi
- Zuppetta Di Seppioline

Trota Al Cartoccio (2)

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Cuocere la trota in forno con sale, salvia e rosmarino.

Ingredienti per 4 persone

- 1 trota
- sale
- salvia
- rosmarino

Varianti

- Trota Al Cartoccio

Ricette simili

- Trota Con Sorpresa
- Trota Profumata
- Rotolo Di Trota Salmonata
- Trote Alle Mandorle Con Salvia
- Salmone Al Forno

Trota Al Ginepro

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

In mezzo litro d'acqua mettete una foglia d'alloro, una carota a rondelle, un po' di timo e prezzemolo.
Portate a bollore.
Cuocete i filetti di trota al vapore, sopra il liquido a bollore, per 10 minuti. Scolateli e adagiateli in una terrina.
Fate ridurre a fuoco alto il liquido, unitevi un bicchiere di vino e uno d'aceto, quattro bacche di ginepro, sale.
Portate a bollore, versate sulle trote e fate raffreddare a temperatura ambiente. Vini di accompagnamento: Trentino Müller-Thurgau DOC, Pomino Bianco DOC, Castel Del Monte Chardonnay DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di trota salmonata
- timo
- 1 foglia di alloro
- 1 carota
- prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di aceto di vino bianco
- 4 bacche di ginepro
- sale

Ricette simili

- Trota Salmonata Avvinazzata
- Trota Con Sorpresa
- Trota Salmonata Al Tonno
- Aragosta Lessata
- Trota Al Pomodoro

Trota Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Pulire la trota, salarla internamente e introdurvi l'alloro e il prezzemolo.
Tagliare a rondelle i pomodori e le cipolle. In una teglia versare 4 cucchiai d'olio, sistemarvi le verdure, poi adagiarvi il pesce, salare e mettere in forno caldo a 200 gradi per 10 minuti.
Versare sul pesce il vino e cuocere per altri 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 trota salmonata di 1200 g
- 600g di pomodori maturi
- 4 cipolle
- 1 foglia di alloro
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Trota Al Cetriolo
- Trota Al Ginepro
- Trota Con Sorpresa
- Trota Salmonata Alle Erbe
- Trota Salmonata Avvinazzata

Trota Al Rafano

Secondo di pesce a base di rafano

Ricetta

Mescolare il rafano con i tuorli sodi passati al setaccio, insaporire con uno spruzzo di aceto, con lo zucchero e poco sale.
Incorporare alla salsa la panna e mescolare con delicatezza con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto omogeneo.
Adagiare la trota su un piatto da portata, togliere la pelle nella parte superiore, guarnirla a piacere e servirla con la salsa preparata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cucchiai di panna semimontata
- 2 uova sode
- poco di aceto di vino
- 1 pizzico di zucchero
- sale
- 1 trota salmonata affumicata da 1000 g
- 4 cucchiai di rafano sminuzzato finemente nel mixer

Ricette simili

- Rotolo Di Trota Salmonata
- Trota Allo Spumante
- Trota Alla Panna Acida
- Trota Tonnata
- Trota Salmonata Al Tonno

Trota Al Tartufo

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Lessare una trota in acqua salata, con aggiunta di chiodi di garofano e cipolla, pulirla della pelle e lisca e spalmare sui filetti ottenuti un poco di salsa base al tartufo e succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1 trota
- alcuni di chiodi di garofano
- 1 cipolla
- salsa base al tartufo
- succo di limone

Ricette simili

- Trota Con Sorpresa
- Rotolo Di Trota Salmonata
- Trota Alla Panna Acida
- Insalata Di Mare (4)
- Insalata Di Pesce E Funghi

Trota Alla Ducale

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Ponete i funghi all'ammollo in acqua tiepida per una mezz'ora.
Squamate, svuotate e lavate bene il pesce.
Togliete i funghi dall'ammollo, lavateli, scolateli e tritateli. Uniteli al prezzemolo tritato, allo scalogno e alla mezza cipolla tritata.
Mescolate e aggiungete al composto 30 g di burro ammorbidito, salatelo e pepatelo e adoperatelo per farcire l'interno della trota.
Cucite il ventre con un pezzetto di filo incolore per evitare la fuoruscita del ripieno.
Adagiate la trota in una pesciera, aggiungete la cipolla tagliata a metà, la carota, la costola di sedano e i grani di pepe bianco.
Ricoprite il pesce a filo con il vino.
Fate cuocere la trota a fiamma moderata e, quando sarà cotta, estraetela con l'apposito cestello o con l'aiuto di una paletta, lasciando il liquido di cottura. Filtratelo accuratamente, mettetelo in una casseruolina e fatelo ridurre a fuoco abbastanza vivo unendo il restante burro ben mescolato con un cucchiaio di farina. Quando la salsa sarà diventata omogenea e giustamente addensata versatela sulla trota e servite subito. Se volete accompagnare la trota con una salsa bianca invece che bruna, potete sostituire il vino rosso con del vino bianco tipo Trebbiano d'Abruzzo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 trota di 1000 g
- 60g di burro
- 20g di funghi secchi
- 1 bottiglia di vino rosso tipo barbaresco
- 1 scalogno tritato
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1/2 di cipolla tritata
- 1 cipolla tagliata a metà
- 3 grani di pepe bianco
- 1 cucchiaio di farina bianca
- sale
- pepe macinato fresco

Varianti

- Trota Alla Ducale (2)

Ricette simili

- Astice All'armoricana
- Cebiche De Ostras
- Pesce Farcito
- Cefalo Farcito
- Merluzzo Farcito

Trota Alla Ducale (2)

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Ponete i funghi all'ammollo in acqua tiepida per una mezz'ora.
Squamate, svuotate e lavate bene il pesce.
Togliete i funghi dall'ammollo, lavateli, scolateli e tritateli. Uniteli al prezzemolo tritato, allo scalogno e alla mezza cipolla tritata.
Mescolate e aggiungete al composto 30 g di burro ammorbidito, salatelo e pepatelo e adoperatelo per farcire l'interno della trota.
Cucite il ventre con un pezzetto di filo incolore per evitare la fuoruscita del ripieno.
Adagiate la trota in una pesciera, aggiungete la cipolla tagliata a metà, la carota, la costola di sedano e i grani di pepe bianco.
Ricoprite il pesce a filo con il vino.
Fate cuocere la trota a fiamma moderata e, quando sarà cotta, estraetela con l'apposito cestello o con l'aiuto di una paletta, lasciando il liquido di cottura. Filtratelo accuratamente, mettetelo in una casseruolina e fatelo ridurre a fuoco abbastanza vivo unendo il restante burro ben mescolato con un cucchiaio di farina. Quando la salsa sarà diventata omogenea e giustamente addensata versatela sulla trota e servite subito. Se volete accompagnare la trota con una salsa bianca invece che bruna, potete sostituire il vino bianco con del vino rosso tipo Barbaresco.

Ingredienti per 4 persone

- 1 trota di 1000 g
- 60g di burro
- 20g di funghi secchi
- 1 bottiglia di vino bianco tipo trebbiano d'abruzzo
- 1 scalogno tritato
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1/2 di cipolla tritata
- 1 cipolla tagliata a metà
- 3 grani di pepe bianco
- 1 cucchiaio di farina bianca
- sale
- pepe macinato fresco

Varianti

- Trota Alla Ducale

Ricette simili

- Astice All'armoricana
- Cebiche De Ostras
- Trota Alla Panna Acida
- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa Besciamella
- Spigola Lessa Alla Maniera Romagnola

Trota Alla Griglia

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Pulite la trota attraverso le branchie, lavatela sotto l'acqua corrente ed asciugatela con cura; salatela, pepatela e spennellatela con l'olio.
Inserite nella cavità addominale le erbe lavate e asciugate, i grani di pepe, lo spicchio d'aglio tritato finemente e il burro a pezzetti.
Mettete la trota nell'apposito cesto per la cottura alla griglia e fatela cuocere sulla brace per 20-25 minuti. La trota così preparata risulta saporita e mantiene intatta la sua polpa delicata. Servitela semplicemente con fette di pane bianco e un vino bianco di buona qualità.

Ingredienti per 5 persone

- 1 trota di 2400 g
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- 1 manciata di erbe fresche (prezzemolo, aneto, timo)
- alcuni grani di pepe
- 1 spicchio di aglio
- 150g di burro

Ricette simili

- Trota Salmonata Alle Erbe
- Sogliola All'arancia
- Carpaccio Di Trota Salmonata
- Orate In Crosta Aromatica
- Scampi Impanati Con Contorno Aromatico

Trota Alla Panna

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Adagiare in una teglia abbastanza larga 4 piccole trote lavate, asciugate ed eviscerate. Coprirle con 5 cipolline affettate finemente, condirle con sale e pepe e una manciatina di erbe aromatiche fresche di vostro gradimento.
Versare sul tutto 2 bicchieri di vino bianco secco e 2 bicchieri di acqua. Cuocerle per 15-20 minuti a fuoco lento.
Passare le trote in un piatto caldo di portata. Far consumare a metà volume il brodo di cottura, unire 1 bicchiere di panna calda, filtrare e versare sulle trote.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trote piccole
- 5 cipolline
- sale
- pepe
- 1 manciatina di erbe aromatiche fresche
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 2 bicchieri di acqua
- 1 bicchiere di panna calda

Varianti

- Trota Alla Panna Acida

Ricette simili

- Aragosta All'arancia
- Carpa Alla Lombarda
- Baccalà Marinato Al Peperoncino
- Sogliola Con Maionese
- Trota Salmonata Alle Erbe

Trota Alla Panna Acida

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Pulire la trota, salarla e peparla.
Dorare in una teglia la cipolla con 30 g di burro, metterla in forno caldo a 170 gradi per 30 minuti e bagnarla ogni tanto con il suo brodo. Toglierla dal fondo e tenerla in caldo.
Unire il vino, il timo e portare ad ebollizione, unire la panna mescolata al limone e far restringere un poco.
Servire la trota con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 trota salmonata di 1000 g
- 1 bicchiere di vino bianco
- 20 cl di panna
- 1/2 di limone (succo)
- 60g di burro
- 1 cucchiaio di cipolla tritata
- 1 pizzico di timo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trota Allo Spumante
- Trota Salmonata Avvinazzata
- Rotolo Di Trota Salmonata
- Trota Salmonata Alla Panna Acida
- Trota Salmonata Alle Erbe

Trota Alla Provenzale

Secondo di pesce a base di trotelle

Ricetta

Pelate le patate, tagliatele a rondelle e scottatele per 10 minuti in mezzo litro d'acqua con due bicchieri di vino. Sgocciolatele, salate, pepate e portatele a cottura in un tegame con un po' d'olio.
Spellate i pomodori e tagliateli a dadini.
Mondate il peperone e tagliatelo a striscioline. Senza alcun condimento fateli asciugare in due tegami separati. Quando sono pronte insaporite ciascuna verdura con 25 g di burro ciascuno. In un altro tegame cuocete, in due cucchiai d'olio, le trote 10 minuti per parte. Quando sono cotte spellatele.
Distribuite sul fondo del piatto da portata la dadolata di pomodoro.
Mettete le trote al centro e intorno le patate, le olive snocciolate e il peperone. Vini di accompagnamento: Lugana DOC, Marino DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trotelle da porzione
- 4 pomodori
- 1 peperone rosso
- 100g di olive nere
- 3 patate
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Baccalà Con Patate E Peperoni
- Cefalo Ripieno In Salsa D'olive
- Trota Con Funghi E Cozze
- Orata Alle Olive
- Nasello Coi Peperoni E Il Vino Bianco

Trota Alle Mandorle

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Sviscerare le trote e lavarle ed asciugarle con un panno molto accuratamente.
Infarinare le trote e passarle in padella con olio a fuoco vivo, colorandole molto bene da tutti e due i lati.
Togliere dal forno e mettere le trote in una placca, quindi terminare la cottura in forno per circa 10 minuti a 160 gradi, coprendole con foglie di carta alluminata. A cottura ultimata mettere le trote in una pirofila e tenere in caldo, in una padella fare sciogliere una grossa noce di burro e fare tostare le mandorle, quindi cospargere le trote di mandorle e servire con un po' di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trote da porzione
- 200g di mandorle pelate a fette
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 1 noce grande di burro
- farina bianca

Ricette simili

- Trote Al Forno Con Scagliette Di Mandorle
- Sogliola Al Burro
- Sogliole Al Burro (2)
- Trotelle Alle Mandorle
- Trota Farcita Con Mandorle E Yogurth

Trota Allo Spumante

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Tagliare a tranci la trota, infarinarli, spruzzarli con succo di limone e spumante, salare, pepare e cuocere per 15 minuti-20', piano, lasciando ridurre il fondo. Infine unire prezzemolo tritato e, a piacere, poca panna.

Ingredienti per 4 persone

- 1 trota salmonata di 1000 g
- farina
- 60g di burro
- 1 limone (succo)
- 1 bicchiere di vino spumante
- sale
- pepe
- prezzemolo
- poca di panna

Ricette simili

- Trota Alla Panna Acida
- Trota Salmonata Avvinazzata
- Trota Al Rafano
- Rotolo Di Trota Salmonata
- Trota Salmonata Alla Panna Acida

Trota Boscaiola

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Rosolate nel burro e olio le cipolle e gli scalogni tritati.
Unite i pezzi di trota infarinati e fate insaporire.
Unite il brodo, il vino bianco, i pomodori pelati tritati e un mazzetto di aromi.
Salate e pepate quindi proseguite la cottura a fiamma bassa per 30 minuti. Al termine della cottura togliete i pezzi di trota dal tegame tenendoli al caldo; filtrate il fondo di cottura e rimettetelo sul fuoco lasciandolo ben addensare.
Fate insaporire nel burro i funghi affettati poi uniteli al fondo di cottura del pesce.
Fate amalgamare il tutto qualche minuto, quindi versate la salsa sul pesce, cospargete con il prezzemolo tritato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 trota di 1000 g
- 250g di burro
- 250g di funghi champignon
- 50g di farina
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- prezzemolo
- 2 cipolle
- 4 scalogni
- 6 pomodori
- 75 cl di vino bianco secco
- 1 bicchiere di brodo
- aromi vari
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trotelle Al Cartoccio
- Tinca Coi Piselli Alla Lombarda
- Orata Ai Funghi (2)
- Sogliole In Umido
- Palombo Alla Buongustaia

Trota Con Funghi E Cozze

Secondo di pesce a base di trotelle

Ricetta

Ammorbidite i funghi in acqua tiepida.
Pulite le trote, conditele internamente con sale, pepe e un po' di timo. Spennellatele d'olio, adagiatele in una pirofila imburrata con cipolla, carota e sedano tritati.
Distribuite qualche fiocchetto di burro, coprite con un foglio d'alluminio e cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 10 minuti.
Togliete la carta, spruzzate con due bicchieri di vino, aggiungete i funghi strizzati, cuocete per altri 10 minuti. In ultimo unite le cozze sgusciate. Vini di accompagnamento: Alto Adige Sylvaner DOC, Albana Di Romagna “Secco” DOCG, Fiano Di Avellino DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trotelle da porzione
- 12 di cozze
- 1/2 di cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- timo
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 30g di funghi secchi
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trota Alla Provenzale
- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa Besciamella
- Trote Alle Erbe (2)
- Trotelle Ai Funghi Porcini
- Trotelle Agli Aromi

Trota Con Sorpresa

Secondo di pesce a base di trota salmonata

Ricetta

Pulite dalle interiora la trota e lavatela. In una pesciera mettete 100 cl d'acqua, il vino e tutti gli aromi e le droghe previste, insieme a una manciatina di sale.
Unite la trota e mettete sul fuoco. Quando bolle, diminuite al minimo il fuoco e lasciate ancora per 5 minuti.
Togliete dunque la trota dalla pesciera e lasciatela raffreddare. Sul tagliere, incidete con un coltello la trota lungo la schiena e apritela con garbo, affinché le due parti non si rompano. Pulitela dalle lische e dalla spina dorsale. Nella parte inferiore stendete la maionese, poi distribuite l'insalata russa e ricomponete la trota. Sempre con la maionese, decoratela con fantasia, aiutandovi anche con i ciuffetti di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 trota salmonata di 300 g
- 200g di insalata russa
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 pezzetto di cannella
- 3 chiodi di garofano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trota Al Ginepro
- Trota Salmonata Alle Erbe
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Insalata Di Mare (4)
- Trota Tonnata

Trota Farcita

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Amalgamare 400 g di noci tritate, il succo di 1/2 limone, 1/2 bicchiere di panna, 2 cucchiai di salsa di rafano, sale e pepe quanto basta: con questo composto farcire la metà di 4 trote, lavate e pulite.
Passare le trote al grill 5 minuti per lato.
Spalmare sul un lato di ogni pesce la rimanente parte del composto e rimettere al grill finché non sia formata una crosta abbrustolita.
Servire le trote calde con molto prezzemolo tritato al momento.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di noci tritate
- 1/2 di limone (succo)
- 1/2 bicchiere di panna
- 2 cucchiai di salsa di rafano
- sale
- pepe
- 4 trote
- abbondante di prezzemolo

Varianti

- Trota Farcita Con Mandorle E Yogurth

Ricette simili

- Trote Blu
- Trote Alle Erbe
- Trote Al Forno Con Scagliette Di Mandorle
- Trote Al Brandy
- Pesce Ai Pinoli

Trota Farcita Con Mandorle E Yogurth

Secondo di pesce a base di trote salmonate

Ricetta

Pulite le trote, lavatele. Con le mandorle,lo yogurth, il succo dei due limoni, un po' di cumino, sale e pepe, fate un composto e riempitene le trote.
Ungete d'olio una teglia da forno, disponetevi i pesci, spennellateli con un po' d'olio e cuocete in forno per mezz'ora. Nel frattempo preparate la salsa: mescolate in un pentolino le mandorle col vino, lo yogurth, sale e pepe; fate sobbollire per dieci minuti. Prima di servire completatela col peperone a listarelle.
Disponete le trote sul piatto da portata, ricopritele con la salsa e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 trote salmonate
- 100g di mandorle tritate
- 2 limoni
- 15 cl di yogurth
- cumino
- sale
- pepe
- per la salsa:
- 100g di mandorle tritate
- 1 bicchiere di vino bianco
- 15 cl di yogurth
- 1/2 di peperone verde
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trote Alle Erbe
- Pesce Gratinato Con Salsa Allo Yogurth
- Filetto Di Spigola Con Peperoni
- Trota Farcita
- Sgombri Al Forno Con Salsa Di Yogurth

Trota In Padella

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Mescolare il sale con la farina e mettere il tutto in un piatto piano.
Immergere il pesce nel latte, scolare l'eccesso e passarlo subito nella farina. In una padella larga scaldare l'olio ed il burro e mettervi il pesce, rosolandolo a fuoco medio per qualche minuto (almeno 4-5) finché cotto.
Fare attenzione a non rompere il pesce nel rigirarlo: in generale il pesce andrebbe girato una volta sola, proprio per evitare che si 'disintegri'.
Servire su un piatto da portata con fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trote da 300 g
- 13 cl di latte
- 60g di farina 00
- 30g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- limone a spicchi

Ricette simili

- Zuppa Di Trote Al Màsino
- Trota Alle Mandorle
- Acciughe Ripiene
- Trote Al Brandy
- Trote All'uovo

Trota Profumata

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Lavare e asciugarla la trota; farcirla con 1 cucchiaio di olio, sale, foglie di alloro e rosmarino. **Adagiare** la trota su un foglio di carta stagnola, aggiungere altre foglie di alloro e delle fettine di limone e chiudere il cartoccio. Far cuocere in forno a 220 gradi per 45 minuti circa e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 trota di 800 g
- alcune foglie di alloro
- rosmarino
- alcune fettine di limone
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Trota Con Sorpresa
- Rotolo Di Trota Salmonata
- Trota Al Cartoccio (2)
- Trota Al Pomodoro
- Trota Salmonata Alle Erbe

Trota Salmonata Al Tonno

Secondo di pesce a base di trota salmonata

Ricetta

Mettere le verdure a pezzi in una teglia con 100 cl di acqua bollente, il vino, il tonno spezzettato e i filetti di trota.
Coprire con un foglio di alluminio e porre in forno caldo a 250 gradi per 20 minuti.
Scolare i filetti di pesce e frullare il tonno e le verdure cotte, 1 cucchiaio di capperi, i tuorli sodi, il succo di limone e un po' di liquido di cottura.
Servire la trota con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di trota salmonata
- 1 bicchiere di vino bianco
- 200g di tonno sott'olio d'oliva
- 2 cucchiai di capperi sott'aceto
- 2 uova sode
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1/2 di limone
- sale
- 1 costa di sedano

Ricette simili

- Trota Tonnata
- Trota Al Ginepro
- Trota Con Sorpresa
- Rotolo Di Trota Salmonata
- Trota Salmonata Alle Erbe

Trota Salmonata Alla Panna Acida

Secondo di pesce a base di trota salmonata

Ricetta

Pulire, lavare e tagliare le pinne a una trota salmonata di 800 g di peso.
Fondere 50 g di burro in una teglia da forno e adagiarvi la trota salata dentro e fuori. Far cuocere per 20 minuti in forno già caldo a 180 gradi.
Passare la trota sul piatto di portata e tenerla al caldo.
Passare al fuoco il fondo di cottura e aggiungere 1/2 bicchiere di vino bianco. Far sfumare il vino a fiamma vivace e aggiungere 150 g di panna acidificata con il succo di un limone. Far consumare a metà e unire il succo di un limone.
Aggiustare di sale e versare la salsa sulla trota.

Ingredienti per 4 persone

- 1 trota salmonata di 800 g
- 50g di burro
- sale
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 150g di panna
- 2 limoni (succo)

Ricette simili

- Trota Alla Panna Acida
- Rotolo Di Trota Salmonata
- Trota Allo Spumante
- Carpaccio Di Trota Salmonata
- Trota Al Ginepro

Trota Salmonata Alle Erbe

Secondo di pesce a base di trota salmonata

Ricetta

Pulite la trota e lavatela dentro e fuori sotto l'acqua corrente.
Riempite d'acqua una pesciera fino a metà altezza, unite il sale necessario, il succo di limone, le verdure ridotte a tocchetti, la cipolla, l'alloro e il pepe nero in grani.
Fate bollire, quindi spegnete la fiamma e lasciate riposare il brodo per 30 minuti. Trascorso questo tempo, immergete la trota salmonata nel brodo, portate nuovamente a ebollizione e lasciate cuocere a calore moderato per 12-15 minuti.
Lasciate intiepidire il pesce nel brodo, dopodichè levatelo dalla pentola, privatelo della pelle, dividetelo a filetti ed eliminate le spine.
Sistemate i pezzi di trota in un piatto di portata fondo, coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate raffreddare completamente.
Scottate brevemente i pomodori in acqua bollente, pelateli, privateli dei semi e tagliate la polpa a dadini; tagliate a pezzetti anche i cipollotti.
Distribuite gli ortaggi sulla polpa del pesce.
Mescolate in una ciotolina gli ingredienti della marinata, quindi versatela sulla trota.
Lasciate insaporire al fresco per mezza giornata prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 trota salmonata di 1000 g
- sale
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 mazzetto di verdure miste (carota, porro, sedano)
- 1/2 di cipolla
- 1 foglia di alloro
- 1/2 cucchiaino di pepe nero in grani
- 200g di pomodori
- 80g di cipollotti
- per la marinata:
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 12 cl di vino bianco secco
- sale
- pepe nero
- 3 cucchiai di erbe fresche tritate (cerfoglio, aneto)

Ricette simili

- Sogliola All'arancia
- Trota Salmonata Avvinazzata
- Pesce Al Forno
- Hout'l Koucha
- Hout'l Koucha (2)

Trota Salmonata Avvinazzata

Secondo di pesce a base di trota salmonata

Ricetta

Pulire la trota e inserirle nell'interno una scorza di limone, sale e pepe in grani. Adagiarla a freddo in una casseruola e ricoprirla di vino bianco con l'aggiunta di 1 mestolo d'acqua, del prezzemolo tritato e del succo di mezzo limone spremuto. Porre sul fuoco, portare ad ebollizione e lasciare cuocere 15 minuti per parte.
Servire la trota aperta in due, con il fondo di cottura che si sarà condensato formando una salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 trota salmonata di 1000 g
- 1/2 di limone
- alcune bacche di ginepro
- sale
- pepe in grani
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 100 cl di vino bianco secco

Ricette simili

- Trota Al Ginepro
- Trota Salmonata Alle Erbe
- Trota Allo Spumante
- Trota Alla Panna Acida
- Trota Con Sorpresa

Trota Saporita

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Lessare la patata e il sedano in abbondante acqua per circa un'ora.
Separare le verdure dal brodo e ridurre la patata a purea.
Versare a pioggia il semolino in circa 200 g del brodo di verdure ben caldo e leggermente salato, amalgamare la trota e la purea di patate, condire con l'olio d'oliva extra-vergine e completare con il prezzemolo tritato.

Ingredienti per 1 persona

- 4 cucchiai di semolino
- 1 vasetto di omogeneizzato di trota
- 1 patata
- 1 gambo di sedano
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Pesce Al Pomodoro
- Nasello Guarnito
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Pesce Gatto Alla Polesana
- Frittata Di Trota

Trota Tonnata

Secondo di pesce a base di trota salmonata

Ricetta

Mettere le verdure a pezzi in una pentola con 100 cl d'acqua bollente, il vino, il tonno spezzettato e i filetti di trota.
Coprire e portare a cottura su fuoco dolce.
Scolare i filetti di trota e frullare il tonno e le verdure cotte, 1 cucchiaio di capperi, i tuorli sodi, il succo di 1/2 limone e un po' di liquido di cottura.
Servire la trota con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di trota salmonata
- 1 bicchiere di vino bianco
- 200g di tonno sott'olio
- 2 cucchiai di capperi sott'aceto
- 2 uova sode
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1/2 di limone
- sale

Ricette simili

- Trota Salmonata Al Tonno
- Trota Con Sorpresa
- Rotolo Di Trota Salmonata
- Trota Al Rafano
- Trota Salmonata Alle Erbe

Trota Umbra

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Mescolare prezzemolo, aglio, pangrattato, olio, sale e pepe. Rigirarci dentro la trota, imbottirne la pancia con quel che rimane, e cuocerla in padella con un po' d'olio ed a fuoco basso.

Ingredienti per 4 persone

- prezzemolo
- aglio
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 1 trota

Ricette simili

- Trota Alla Griglia
- Rotolo Di Trota Salmonata
- Sformato Di Sogliola
- Trota Al Pomodoro
- Carpaccio Di Trota Salmonata

Trote Agli Aromi

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Tritare gli aromi e metterli in una ciotola con molto olio, sale e pepe. Far macerare le erbe per almeno 2 ore.
Pulire le trote e irrorarle, internamente ed esternamente, con la salsa alle erbe.
Cuocere in forno caldo a 170 gradi per circa 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trote medie
- salvia
- origano
- menta
- maggiorana
- timo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Zuppa Di Trote Al Màsino
- Filetti Di Trota Alla Mollica Di Pane Aromatica
- Trote Alle Erbe (2)
- Pesce Spada Agli Aromi (2)
- Trance Di Dentice Marinate

Trote Al Brandy

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Mescolare i pinoli tritati con pangrattato, prezzemolo, brandy, burro, sale e pepe.
Riempire con il composto il ventre delle trote. Colorirle nell'olio caldo. Girarle con una paletta e, appena dorate, sistemarle su un piatto di portata, irrorarle con il succo di limone e servirle.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trote
- 3 cucchiai di pangrattato
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 cucchiai di burro fuso
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di brandy
- 2 cucchiai di pinoli
- 1 limone (succo)
- pepe
- sale

Varianti

- Trote Al Brandy (2)

Ricette simili

- Strudel Di Lucioperca
- Trote Al Forno Con Scagliette Di Mandorle
- Spiedino Di Cozze Con Salsa Remoulade
- Sarde A Beccafico Alla Palermitana
- Trota Farcita

Trote Al Brandy (2)

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Tagliate le pinne alle trotelle e, sempre con le forbici, praticate sul ventre un lungo taglio che arrivi sin sotto la testa; estraete le branchie e le interiora.
Lavate bene i pesci all'interno e asciugateli.
Mettete sul fuoco un largo tegame con il burro e l'olio; mentre si scaldano infarinate le trotelle, scuotendole per far cadere la farina in eccesso, poi sistematele nel recipiente salandole e pepandole a piacere. Cuocetele prima da una parte e poi dall'altra calcolando 5 minuti circa per ogni lato; irroratele quindi con il vino e quando sarà evaporato (a fiamma viva) voltate i pesci con delicatezza e versatevi sopra il Brandy, lasciandolo evaporare rapidamente.
Disponete le trotelle su un piatto caldo, irrorate con il sughetto di cottura e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di trota (pesci da 200g l'uno)
- 1 cucchiaio di farina
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchierino di brandy
- 20g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Trote Al Brandy

Ricette simili

- Trotelle Al Cartoccio
- Trote Al Vino Rosso
- Trote Alle Mandorle Con Salvia
- Sogliole Al Caviale
- Sgombri Al Forno Con Salsa Di Yogurth

Trote Al Forno Con Scagliette Di Mandorle

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Pulite con cura le trote, sciacquatele sotto l'acqua corrente e lasciatele sgocciolare per circa 10 minuti. Subito dopo, conditele con sale e pepe e disponetele in una teglia precedentemente unta di burro. Dopodichè, irroratele con il succo di limone e cospargetele con un trito di prezzemolo e cipolla, precedentemente puliti, sciacquati e asciugati con della carta assorbente da cucina. Cuocetele in forno caldo per 20 minuti circa e a metà cottura, aggiungete la panna liquida (calda) e le mandorle tostate e tritate grossolanamente.
Continuate la cottura e servitele subito calde.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trote
- 100g di panna da cucina liquida
- 150g di mandorle sbucciate tostate
- 1 cipollina
- prezzemolo tritato
- 1 limone (succo)
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Salmone In Crosta (3)
- Trote Alle Erbe
- Trote Al Brandy
- Trota Farcita
- Gamberetti Al Cognac

Trote Al Prosciutto

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Pulire le trote, introdurvi la salvia, il sale e il pepe. Avvolgerle nelle fette di prosciutto.
Sbucciare e lavare le patate, tagliarle a fette, sistemarle in una teglia e condirle con sale, pepe, salvia e un po' di olio. Disporvi le trote, ricoprire con 25 cl di acqua e infornare a 180 gradi per 50 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trote
- 4 fette di prosciutto crudo
- 400g di patate
- salvia
- sale
- olio d'oliva
- pepe

Ricette simili

- Trote Agli Aromi
- Trote All'uovo
- Filetti Di Merluzzo Al Prosciutto E Formaggio
- Filetti Di Trota Alla Mollica Di Pane Aromatica
- Zuppa Di Trote Al Màsino

Trote Al Vapore

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Lavare le verdure, tagliarle e metterle in una pescera con gli aromi, le spezie, il vino e 1/2 litro d'acqua.
Portare ad ebollizione quindi deporvi con l'apposita griglia la trota avendo cura che non sia a contatto col liquido.
Coprire e cuocere per il tempo necessario.

Ingredienti per 4 persone

- 2 trote di 500 g
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- alcuni gambi di prezzemolo
- timo
- 50 cl di vino bianco aromatico
- sale marino
- pepe bianco in grani

Ricette simili

- Nasello Al Vino Bianco
- Aragosta Lessata
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Trote Allo Spumante
- Spigola Lessa Alla Maniera Romagnola

Trote Al Vino Rosso

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Stufate delicatamente in 30 g di burro le carote e le cipolle affettate sottilmente insieme al mazzetto di odori cucito in una garza.
Imburrate una teglia da forno con coperchio, in cui le trote possano stare in un solo strato, coprite il fondo con le carote e le cipolle stufate, condite dentro e fuori le trote (ben svuotate e lavate) con sale e pepe, adagiatele sopra gli ortaggi e versate nella teglia vino rosso fino a ricoprirle.
Incoperchiate e mettete sul fornello. Appena si leva il bollore, passate la teglia, sempre coperta, in forno a calore moderato per 10 minuti. Ora sgocciolate le trote, disponetele nel piatto da portata ben caldo, passate al passino il fondo di cottura, fatelo bollire finché si è addensato come uno sciroppo, incorporateci poco alla volta 50 g di burro, che avrete prima impastato con la farina, riportate a ebollizione mescolando e dopo 2 minuti aggiungete il sugo di carne (il cosiddetto fondo bruno).
Completate fuori dal fuoco la salsa con altri 20 g di burro, versatela sulle trote e servite accompagnando, se credete, con patate al vapore.

Ingredienti per 6 persone

- 1200g di trota (pesci da 200g l'uno)
- 3 carote
- 2 cipolle piccole
- 1 mazzetto di timo, prezzemolo e alloro
- 20g di farina
- 6 cucchiai di sugo di carne
- vino rosso
- 100g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trotelle Al Cartoccio
- Trote Al Brandy (2)
- Trote Alle Mandorle Con Salvia
- Sogliole Al Caviale
- Filetti Di Branzino Con Crema Di Cipolle

Trote All'arancia

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Strofinare con sale grosso o crusca la pelle delle trote per eliminarne la viscosità. Svuotarle, lavarle e asciugarle.
Strofinare con l'aglio una pirofila e porvi le trote.
Aggiungere olio d'oliva, sale e pepe.
Cuocere, coperto, a bagnomaria per circa 20 minuti.
Sbucciare un'arancia e tagliarne a filini la buccia.
Spremere le arance. Terminata la cottura, versare sul pesce il succo di arancia e spolverizzare con prezzemolo tritato.
Guarnire con la scorza e ciuffi di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trote
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- aglio
- sale
- pepe
- 2 arance tarocco
- prezzemolo

Ricette simili

- Trotelle Al Rosmarino
- Filetti Di Trota Alla Mollica Di Pane Aromatica
- Trote Al Brandy
- Trota Farcita
- Trote Allo Spumante

Trote All'ungherese

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Lavare, sventrare, asciugare 4 trote, infarinarle e condirle con sale e paprica dolce. Friggerle nel burro da entrambi i lati e metterle sul piatto di portata contornandole con 500 g di patate lessate e affettate.
Cospargere il tutto con prezzemolo tritato e irrorare con 100 g di burro fuso.
Passare al forno a calore tenue, fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trote
- farina
- sale
- paprica dolce
- burro
- 500g di patate lessate e affettate
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- Zuppa Di Storione
- Zuppa Di Laverelli
- Zuppa Di Carpa
- Zuppa Di Salmerini
- Zuppa Di Pesce Persico

Trote All'uovo

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Lavare, pulire e asciugare le trote. Salarle, peparle e sistemarle in una pirofila con 50 g di burro e due foglie di salvia.
Cuocere per 15 minuti.
Battere le uova con sale, pepe e il succo di limone.
Versare il composto sulle trote e cuocere per altri 8 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trote
- 50g di burro
- 4 uova
- 1 limone
- salvia
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trote Al Prosciutto
- Trote Agli Aromi
- Zuppa Di Trote Al Màsino
- Filetti Di Trota Alla Mollica Di Pane Aromatica
- Trote Al Brandy

Trote Alle Erbe

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Cuocere a fuoco moderato, per 10 minuti, 4 filetti di trote salmonate con 40 g di burro. A parte far soffriggere a fuoco dolce 60 g di burro con 1 cucchiaino di erba cipollina tritata, 1 cucchiaino di foglie di basilico tritate e 1 cucchiaino di foglie di menta tritate.
Unire 2 tuorli d'uovo e 1 bicchierino di panna liquida rimescolando in continuazione.
Salare, pepare e versare questa salsa sui filetti di trota.
Servire immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di trote salmonate
- 100g di burro
- sale
- 1 cucchiaino di erba cipollina tritata
- 1 cucchiaino di foglie di basilico tritate
- 1 cucchiaino di foglie di menta tritate
- 2 tuorli d'uovo
- 1 bicchierino di panna liquida
- pepe

Varianti

- Trote Alle Erbe (2)

Ricette simili

- Trota Farcita Con Mandorle E Yogurth
- Anguilla In Foglie Di Vite
- Orata Croccante
- Trota Farcita
- Trote Al Forno Con Scagliette Di Mandorle

Trote Alle Erbe (2)

Secondo di pesce a base di trotelle

Ricetta

Tritate l'aglio con le erbe aromatiche, insaporite con sale e pepe, ammorbidite il composto con un po' d'olio e riempite con questo le trote pulite. Disponetele sulla doppia griglia, ungetele abbondantemente d'olio mescolato con sale e pepe.
Cuocete sulla brace non troppo ardente per 10-12 minuti, secondo la grandezza dei pesci. Voltateli e ungeteli ancora con un po' d'olio; buttate sulla brace un po' di menta, rosmarino e timo che bruciando esalteranno il profumo e insaporiranno ulteriormente le trote.
Servite su piatti di carta.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trotelle da porzione
- aglio
- rosmarino
- salvia
- timo
- maggiorana
- menta
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Trote Alle Erbe

Ricette simili

- Pesce Spada Agli Aromi (2)
- Trota Con Funghi E Cozze
- Trote Agli Aromi
- Filetti Di Trota Alla Mollica Di Pane Aromatica
- Trotelle In Carpione

Trote Alle Mandorle

Secondo di pesce a base di trotelle

Ricetta

Preparate le trotelle, salatele, pepatele, tenetele un po' a bagno nel latte, poi infarinate. Mettetele al fuoco in metà olio e metà burro scaldati, fatele ben dorare da ambo le parti. Quando sono cotte sgocciolatele e buttate il grasso di cottura, sostituitelo con burro fresco, unitevi 4 cucchiaiate di mandorle, tagliate a filetti sottili; lasciate che prendano un leggerissimo colore.
Passate le trotelle cosparse con le mandorle, nel piatto di portata, aggiungetevi il succo di limone mescolato con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trotelle
- latte
- farina
- burro
- olio d'oliva
- 4 cucchiai di mandorle
- limone
- prezzemolo
- sale
- pepe

Varianti

- Trote Alle Mandorle (2)
- Trote Alle Mandorle Con Salvia

Ricette simili

- Trotelle Con Mandorle
- Trotelle Alle Mandorle
- Trote In Salsa Aromatica
- Trotelle In Carpione
- Trotelle Ai Funghi Porcini

Trote Alle Mandorle (2)

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Pulite le trote, conditele con sale e pepe e disponetele in una pirofila da forno largamente imburrato, aggiungetevi il sugo dei limoni, un po' di prezzemolo e erba cipollina tritati, e mettete in forno caldo per una decina di minuti.
Fate scaldare la panna, versatela sulle trote, cospargete con le mandorle sbucciate, tagliate a filetti e leggermente imbiondite nel forno e fate cuocere ancora per una decina di minuti prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di trota
- sale
- pepe
- burro
- 2 limoni (succo)
- prezzemolo
- erba cipollina
- 150g di panna
- 150g di mandorla sbucciata

Varianti

- Trote Alle Mandorle
- Trote Alle Mandorle Con Salvia

Ricette simili

- Sogliola All'arancia
- Trota Salmonata Alla Panna Acida
- Insalata Di Trota Al Cetriolo
- Trotelle Al Cartoccio
- Carpaccio Di Trota Salmonata

Trote Alle Mandorle Con Salvia

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Eviscerate le trote, dopo averle aperte con un taglio lungo il ventre. Lavatele e asciugatele. Infarinatele e friggetele in olio e burro 3 minuti per lato, quindi tenetele da parte, in caldo.
Fate saltare le scagliette di mandorle nel fondo di cottura del pesce, quindi irroratele con il succo filtrato del limone e qualche goccia di Worcester.
Preparate una pastella mescolando una cucchiaiata di farina con l'uovo, il latte e un pizzico di sale. Immergetevi le foglie di salvia e friggetele in abbondante olio di semi.
Servite le trote dopo averle salate e irrorate con il sugo di mandorle e limone, accompagnandole con le foglie di salvia fritte.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di trota (pesci da 250g l'uno)
- 50g di farina
- 50g di mandorle a scaglie
- 1 uovo
- 1 limone
- 1/2 bicchiere di latte
- 12 foglie di salvia
- salsa worcester
- 20g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Trote Al Brandy (2)
- Dentice In Salsa Di Mandorle
- Trote Al Vino Rosso
- Trotelle Al Cartoccio
- Sogliole Alle Nocciole

Trote Allo Spumante

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Soffriggere a fuoco dolce le trote mondate con una noce di burro e un trito di carota, cipolla e prezzemolo.
Bagnare con lo spumante, insaporire con sale, pepe, timo e alloro. Quando il liquido bolle trasferire il recipiente in forno a 240 gradi e cuocere per 10 minuti.
Pulire le trote, sistemare i filetti in un piatto e coprire con il liquido di cottura passato al colino.

Ingredienti per 4 persone

- 2 trote salmonate di 450g ciascuna
- 1/2 bottiglia di vino spumante secco
- 1 carota
- 1 cipolla
- prezzemolo
- timo
- 1 foglia di alloro
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trote Al Vapore
- Zuppa Di Trote Al Màsino
- Aragosta Alla Messicana
- Sogliole All'arancia
- Rombo Al Profumo Di Agrumi

Trote Blu

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Portare a ebollizione 300 cl d'acqua con sale, pepe in grani, 2 foglie di alloro, 1 chiodo di garofano e 2 cipolle affettate. Far sobbollire per 5 minuti.
Filtrare e rimettere al fuoco il brodo di cottura, portarlo a ebollizione sostenuta e versarvi dentro 4 trote appena uccise ed eviscerate. Più il pesce è fresco e più prenderà una colorazione blu.
Abbassare la fiamma dopo 3 minuti e far sobbollire fino a quando le trote saranno lesse. Si scolano, si irrorano con burro fuso e si servono con salsa di rafano.

Ingredienti per 4 persone

- 300 cl di acqua
- sale
- pepe in grani
- 2 foglie di alloro
- 1 chiodo di garofano
- 2 cipolle affettate
- 4 trote
- burro
- per servire:
- salsa di rafano

Ricette simili

- Trota Farcita
- Pesce Spada Alla Palermitana
- Trote Al Vapore
- Trote All'ungherese
- Trance Di Pesce Spada All'aceto Balsamico

Trote E Salmone Affumicati Al Finocchio

Secondo di pesce a base di trotelle affumicate

Ricetta

Ricavate dalle trotelle affumicate i filetti (saranno cioè 8) e servitene due per ogni piatto, spargendovi la sola barba verde dei finocchi, irrorate con un filo di buon olio d'oliva extra vergine, metteteci sopra una fetta di salmone.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trotelle affumicate
- 4 fette di salmone affumicato
- 2 finocchi freschi
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Salmone Al Finocchio
- Filetti Di Trotelle Alla Piemontese
- Trota Al Cartoccio
- Filetti Di Aringhe Con Cipolle
- Salmone In Crosta (3)

Trote In Pentola

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Prendete la pentola e riempitela con 2 litri e 1/2 d'acqua ed aggiungete 3 cucchiai d'aceto e 2 cucchiaini di sale.
Tagliate a fette delle cipolle, del porro, delle carote e del sedano e mettete l'insieme nell'acqua.
Fate bollire a fuoco medio e immergete le trote.
Lasciate il tutto su un fuoco a bassa temperatura per circa 8 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 3 cucchiai di aceto di vino
- 2 cucchiaini di sale
- alcune di cipolle
- porro
- carote
- sedano
- alcune di trote

Ricette simili

- Zuppa Di Trote Al Màsino
- Sogliole Al Caviale
- Alborelle In Carpione Alla Piemontese
- Involtini Di Lavarello Marinati In Salsa All'aglio Dolce
- Calamari Alla Panamense

Trote In Salsa Aromatica

Secondo di pesce a base di trotelle

Ricetta

Preparate la salsetta: scaldate al fuoco e fate fondere il burro, lavoratelo con un cucchiaio di farina, mescolate col cucchiaio di legno e quando la farina è leggermente colorita, aggiungete un mestolino di acqua calda, un bicchiere di aceto, un rametto di timo e mezza foglia di alloro.
Regolate sale e pepe.
Lasciate sobbollire la salsetta, mescolando di tanto in tanto, per circa venti minuti. Intanto lavorate e ammorbidite il burro, con un trito di prezzemolo, cipollina nuova, aglio, sale e pepe.
Introducete un po' di questo impasto dentro le trotelle, al posto delle interiora levate.
Ungete abbondantemente le trotelle di olio. Cuocetele alla griglia, calcolando circa dieci minuti di cottura. Servitele accompagnate dalla salsetta.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trotelle
- 50g di burro
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 cipollina nuova
- 1/2 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- per la salsa:
- 60g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 1 rametto di timo
- 1/2 foglia di alloro
- 1 bicchiere di aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trotelle In Carpione
- Arselle Alla Viareggina
- Trotelle Ai Funghi Porcini
- Cubetti Di Merluzzo
- Trota Con Funghi E Cozze

Trotelle Agli Aromi

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Mettete a bagno in acqua tiepida l'uvetta.
Squamate i pesci, puliteli e lavateli, salateli e pepateli internamente poi metteteli in una teglia irrorate con 2 cucchiai di olio e cuocete in forno caldo a 200 gradi per circa 20-25 minuti, voltando i pesci una volta. Nel frattempo tritate finemente la cipolla e fatela appassire in 2 cucchiai d'olio.
Aggiungete sedano e carota tagliati a rondelle, qualche fogliolina di salvia e le fogliette del rametto di rosmarino.
Lasciate appassire le verdure indi aggiungete l'uvetta strizzata, salate, pepate e irrorate con l'aceto che lascerete evaporare.
Togliete le trote dal forno, irroratele con il sughetto di verdure e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di trotelle (pesci da 250g l'uno)
- 50g di uvetta sultanina
- 1 cipolla piccola
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sogliole Al Caviale
- Dentice In Salsa Di Mandorle
- Pesce Gatto In Umido
- Trota Con Funghi E Cozze
- Salmone Al Finocchio

Trotelle Ai Funghi Porcini

Secondo di pesce a base di trotelle

Ricetta

Spaccare le trotelle e togliere accuratamente le lische.
Pulite, si mettano a macerare nel vino bianco per un'ora con sale, pepe e timo. Poi, in una padella si facciano cuocere i pesci con burro di montagna, aggiungendo, alla fine, il vino bianco rimasto. A parte si cuociano per cinque minuti i funghi porcini affettati, con prezzemolo, olio e profumo d'aglio. Quando sarà ultimata la cottura delle trotelle, queste si coprano con i funghi e si servano con un pò di burro fusc versato sopra.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trotelle da 200g ciascuna
- 400g di funghi porcini freschi (o surgelati)
- 100g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- vino bianco
- pepe
- timo
- aglio
- prezzemolo
- sale

Ricette simili

- Trota Con Funghi E Cozze
- Seppioline Al Coccio Mari E Monti
- Aragosta Alla Messicana
- Trotelle In Carpione
- Orata Farcita Ai Funghi

Trotelle Al Cartoccio

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Pulite le trotelle eliminando anche la lisca centrale, lavatele, asciugatele e salatele leggermente.
Mondate e lavate le verdure: tagliate a julienne le carote e i porri, a lamelle i funghi.
Fate sciogliere il burro in una casseruola, mettetevi le carote e i porri, lasciate stufare 5 minuti, quindi aggiungete i funghi, il trito di erbe, sale e pepe.
Fate cuocere senza che le verdure prendano colore, mescolando di tanto in tanto; alla fine tutta l'umidità deve essere evaporata.
Ungete di olio 6 fogli di carta da forno (o alluminio) e mettete su ognuno una trotella.
Suddividete all'interno dei pesci un po' delle verdure preparate.
Sistemate il resto delle verdure sulle trote e completate ogni cartoccio con un cucchiaio di vino, uno di panna e qualche rondella di limone.
Chiudete accuratamente i cartocci, sistemateli in una grossa teglia e infornate per 15-20 minuti a 200 gradi. Sia che decidiate di presentare le trotelle ancora nei cartocci sia che pensiate di trasferirle su un piatto di servizio, attendete qualche minuto prima di aprire i cartocci, dopo che sono stati tolti dal forno.

Ingredienti per 6 persone

- 1200g di trota (pesci da 200g l'uno)
- 200g di carote
- 3 porri piccoli
- 200g di funghi champignon
- 1 cucchiaino di trito (prezzemolo, maggiorana, timo)
- 2 limoni
- 6 cucchiai di vino bianco secco
- 6 cucchiai di panna
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 noce di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Salmone Al Sale Con Champignon
- Trote Al Vino Rosso
- Trote Al Brandy (2)
- Sogliole Farcite Con Verdure
- Sogliole Al Caviale

Trotelle Al Rosmarino

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Pulire le trote.
Tritare prezzemolo e rosmarino, salare, pepare e unire un cucchiaio di olio.
Distribuire un po' di composto in ogni pesce. Disporre le trote, dopo averle ben unte, su una griglia calda, salarle, peparle e cuocerle da entrambe le parti per 10 minuti circa, rivoltandole a metà cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trote di 200g ognuna
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 rametto di rosmarino
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sardine Grigliate
- Filetti Di Trota Alla Mollica Di Pane Aromatica
- Pesce Spada Alla Griglia
- Orate In Crosta Aromatica
- Trote All'arancia

Trotelle Alle Mandorle

Secondo di pesce a base di trotelle

Ricetta

Svuotare 4 trotelle, lavarle dentro e fuori, asciugarle ed eliminare le pinne, salarle, infarinarle abbondantemente e scuoterle bene per eliminare la farina in eccesso. Far schiumare 70 g di burro in una grande padella e cuocervi le trotelle a fiamma viva, 5 minuti per parte.
Passare le trotelle in un piatto caldo. Far schiumare 30 g di burro e dorarvi 50 g di mandorle pelate e tritate finemente.
Versare le mandorle sulle trotelle e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trotelle
- farina
- 100g di burro
- 50g di mandorle pelate e tritate finemente

Ricette simili

- Trote Alle Mandorle
- Trotelle Con Mandorle
- Sogliola Al Burro
- Sogliole Al Burro (2)
- Trota Alle Mandorle

Trotelle Con Mandorle

Secondo di pesce a base di trotelle

Ricetta

Sbucciate le mandorle e tagliatele a lamelle sottili.
Prendete le trote, pulitele e conditele dentro e fuori con sale, pepe e succo di limone. Adagiatele nella teglia, cospargetele con le mandorle, coprite, accendete la fonte di calore e quando la pentola sarà calda abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere per circa 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trotelle
- 100g di mandorle
- sale
- pepe
- limone
- prezzemolo

Ricette simili

- Trote Alle Mandorle
- Trotelle Alle Mandorle
- Trotelle In Carpione
- Trota Al Cartoccio
- Trotelle Ai Funghi Porcini

Trotelle In Carpione

Secondo di pesce a base di trotelle

Ricetta

Si cuociano le trotelle di torrente, ben fresche, in burro e salvia disponendole in un tegame di porcellana piuttosto fondo. A parte, si prepari così la salsa: in un tegame si metta a soffriggere abbondante olio con due copiose manciate di prezzemolo tritato finissimo, uno spicchio d'aglio stemperato con il coltello, timo, origano, buccia di limone e una carota precedentemente cotta e pure stemperata, pepe e sale. Si bagni il tutto con abbondante e puro aceto di vino; si versi, infine, la salsa bollente sulle trote che, volendo, possono essere servite il giorno successivo. Questa carpionatura è delicata e nulla toglie alle caratteristiche proprie delle trote.

Ingredienti per 4 persone

- alcune di trotelle di torrente
- burro
- salvia
- 2 manciate di prezzemolo tritato finissimo
- 1 spicchio di aglio
- timo
- origano
- 1 limone (scorza)
- 1 carota
- pepe
- sale
- aceto di vino

Ricette simili

- Zuppa Di Trote Al Màsino
- Trotelle Agli Aromi
- Trote In Salsa Aromatica
- Trote Alle Erbe (2)
- Trotelle Ai Funghi Porcini

Ukha

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Bollire per 30 minuti in 150 d'acqua 1 cipolla, 1 foglia d'alloro, 1 ciuffo di prezzemolo, 10 grani di pepe e molti ritagli di pesce (code, teste, lische).
Filtrare il brodo e porlo di nuovo al fuoco.
Unire 2 albumi d'uovo sbattuti a neve e dopo 5 minuti filtrare di nuovo e aggiustare di sale. Portarlo ancora a ebollizione e cuocervi per 4 minuti 400 g di filetti di pesce (spigola, sogliola e merluzzo).
Condire con 2 cucchiaini di prezzemolo tritato e 1 limone sbucciato e affettato sottile.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di acqua
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 10 grani di pepe
- molti di ritagli di pesce (code, teste, lische)
- 2 albumi d'uovo
- sale
- 400g di filetti di pesce (spigola, sogliola)
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 limone

Ricette simili

- Vellutata Di Trote Con Acetosa
- Calamari Dell'imperatrice
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Cannoncini Di Sogliola Con Code Di Cicala Di Mare E Conchiglie
- Terrina Di Polipo, Gamberetti E Porri

Uova Di Pesce

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Sgusciate le uova sode, tagliatele in due e separate i tuorli dall'albume.
Sbriciolate i tuorli e impastateli con il nasello tritato, il prezzemolo e la maionese.
Riempite le mezze uova con il composto, guarnite con maionese e qualche fogliolina di prezzemolo.
Tenete in frigo per un paio d'ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 uova sode
- 200g di nasello lesso
- maionese
- prezzemolo tritato
- alcune foglie di prezzemolo

Ricette simili

- Involtini Di Pesce Persico
- Polpette Di Pesce
- Dentice Freddo In Salsa
- Nasello All'origano
- Coda Di Rospo Al Forno

Uova Di Trota Con Patate

Secondo di pesce a base di uova di trota

Ricetta

Lavate e asciugate le patate, avvolgetele ciascuna in un foglio d'alluminio e cuocetele in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 50 minuti.
Aprite il cartoccio, togliete le patate e pelatele, tagliatele a metà e disponetele su un piatto da portata caldo.
Ammorbidite il burro, amalgamatelo con il cerfoglio tritato e la panna, salate, spalmatelo sulle patate e distribuite su ognuna le uova di trota.
Contornate con fettine di limone e servite. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Bianco DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 vasetto di uova di trota
- 4 patate
- 50g di burro
- 2 cucchiai di panna
- cerfoglio
- sale

Ricette simili

- Rotolo Di Trota Salmonata
- Involtini Di Trota Salmonata Con Cuori Di Carciofo E Patate Al Vap
- Terrina Di Salmone Affumicato
- Pirofila Di Trota Salmonata Con Verdura
- Trota Al Rafano

Urta

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Lavare, eviscerare, squamare ed asciugare un'orata di 1200 g di peso. Strofinarla con sale e pepe all'esterno e all'interno, ungerla con poco olio e cuocerla al forno per 30 minuti a 100 gradi. Nel frattempo soffriggere in 1/2 bicchiere d'olio 1000 g di pomodori a pezzi, 1000 g di peperoni rossi sminuzzati e 500 g di cipolla affettata, a fiamma dolce, finché i peperoni sono teneri.
Salare, pepare e bagnare con 1 bicchiere di vino bianco, farlo sfumare e cospargere con questa salsa il pesce cotto al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata di 1200 g
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- 1000g di pomodori a pezzi
- 1000g di peperoni rossi sminuzzati
- 500g di cipolla affettata
- 1 bicchiere di vino bianco

Ricette simili

- Branzino Al Pomodoro
- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Orata Farcita Ai Funghi
- Orata Al Pomodoro
- Storione Con Salsa Ai Peperoni

Vellutata Di Trote Con Acetosa

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Mettete a bagno in una terrina piena d'acqua i ritagli di trota.
Fate fondere dolcemente il burro in una casseruola, unite lo scalogno ridotto in un trito finissimo e lasciatelo rosolare a calore moderato per 3-4 minuti, evitando di fargli prendere colore.
Aggiungete i ritagli di trota, sgocciolati, e fate soffriggere il tutto per un paio di minuti. Infine versate nel recipiente l'acqua e il Riesling, unite il sale necessario e il timo e portate a ebollizione.
Lasciate cuocere a fiamma bassa per 3-4 minuti, eliminando continuamente la schiuma che si forma sulla superficie del liquido. Trascorso il tempo indicato, togliete le teste dal brodo, privatele della polpa, che terrete da parte, e rimettetele nella casseruola.
Proseguite la cottura per altri 15 minuti, quindi filtrate il fumet attraverso un setaccio coperto con un telo.
Raccogliete il liquido che ricavate in una casseruola pulita e fatelo ridurre fino ad ottenere circa 3/4 di litro di fumet, dopodichè toglietelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare.
Fate fondere il burro in una casseruola, unite la farina e lasciate soffriggere a fuoco basso, mescolando continuamente, senza lasciar prendere colore.
Bagnate il soffritto con il fumet di trota freddo, portate a ebollizione mescolando con una frusta, e lasciate cuocere a calore moderato per 10 minuti.
Sbattete i tuorli con la panna e aggiungete il composto ottenuto alla vellutata, che da questo momento non deve più bollire.
Filtrate la preparazione attraverso un setaccio rivestito con un telo, raccogliendo il ricavato in una pentola pulita. Montatelo con il frullatore a immersione, infine regolate di sale e aggiungete la polpa di trota e l'acetosa tritate finemente. In ultimo unite l'acetosa e la polpa tolta dalle teste di trota, quindi servite.

Ingredienti per 4 persone

- 20g di farina
- 30g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 20 cl di panna
- 20g di acetosa
- sale
- per il fumet di pesce:
- 600g di lische, teste e altri ritagli di trota
- 15g di burro
- 50g di scalogno
- 80 cl di acqua
- 30 cl di riesling secco
- sale
- 1 rametto di timo

Ricette simili

- Ukha
- Anguilla Verde
- Waterzooi Di Gent
- Zuppa Di Cozze
- Coda Di Rospo Alla Giardiniera

Verze E Ostriche

Secondo di pesce a base di ostriche

Ricetta

Aprite le ostriche, raccogliete il loro liquido in una ciotola e filtratelo.
Pulite le verdure.
Tagliate la carota a bastoncini, ponetela in una padella con un cucchiaio di olio e un cucchiaio di acqua, salate, pepate e cuocete per 5 minuti, mescolando.
Unite le foglie di verza tagliate a tocchi, un cucchiaio di acqua e uno di olio, salate, pepate e lasciate sul fuoco per altri 2 minuti.
Cuocete in un pentolino gli scalogni tagliati a spicchi con 2 cucchiai di acqua e l'olio rimasto, l'aceto e lo zucchero per 4 minuti. Sgocciolateli e trasferiteli in una insalatiera insieme con la carota e la verza e mescolate.
Mettete nel pentolino il vino e il burro e scaldate per 3 minuti, poi aggiungete il liquido delle ostriche e mescolate per un minuto.
Unite le ostriche senza guscio, fatele insaporire poi versate il tutto sulle verdure e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di ostriche
- 1 carota
- 150g di foglie di verza
- 30g di scalogno
- 5 cl di vino bianco secco
- 1 pizzico di zucchero
- 1/2 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 40g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Insalata Di Capesante O Ostriche
- Anguilla Con Le Verze
- Ostriche Calde Al Burro Bianco
- Carpa Alla Lombarda

Vitello Di Mare Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Preparare un trito composto dalle cipolle, le carote e il sedano, tagliare a piccoli pezzi i pomodori e inserire il tutto in una casseruola, a freddo, adagiando per ultimo il palombo, portare al giusto grado di calore, chiudere con il coperchio e cuocere.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di palombo tagliato a fette grandi
- 2 cipolle
- 4 pomodori maturi
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Palombo Al Pomodoro
- Fette Di Pesce Alla Casalinga
- Palombo Alle Verdure
- Palombo Dorato
- Gamberetti In Salsa Dolce Forte

Vongole Alla Bulhão Pato

Secondo di pesce a base di vongole

Ricetta

Lavate bene le vongole.
Riscaldate l'olio d'oliva in una casseruola, aggiungete i due spicchi d'aglio tritati, le vongole e il coriandolo.
Coprite la casseruola e cuocete a fuoco vivo finché le vongole si aprono ma senza cuocere troppo.
Condite con il pepe e un poco succo di limone.

Ingredienti per 2 persone

- 350g di vongole
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 di limone
- coriandolo fresco
- pepe

Ricette simili

- Pesce Al Vapore Con Peperoncino E Zenzero
- Sgombro Crudo Marinato
- Shanghai Crabs
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Pesce Gratinato Con Salsa Allo Yogurth

Waterzooi

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Tagliare il pesce a pezzi, mettendo da parte teste e lische. In una pentola, queste, ricoperte d'acqua, con i gambi del prezzemolo e del pepe, serviranno a preparare un fumetto. La cottura deve avvenire a bollore appena accennato, schiumando eventualmente la superficie, per trenta minuti.
Passare, filtrare e mettere da parte.
Lavare accuratamente le cozze e disporle in una casseruola, a fiamma vivace. Quando sono aperte, toglierle dal guscio e riservare metà del sugo per il fumetto. In una cocotte far fondere il burro e aggiungere cipolla, porri, sedano e carote finemente tagliati. Deporre i pezzi di pesce e bagnare con il fumetto. Lasciar cuocere a fuoco basso, con un coperchio per un'ora.
Diluire, nel brodo di cottura, la panna, il mezzo limone e una noce di burro. Per ottenere la giusta densità, stemperare la cucchiaiata di farina nel vino bianco (o nel fumetto). Questa salsa deve essere incorporata, nella cocotte, ai tronchi di pesce e alle verdure. Per ultime, le cozze cotte e sgusciate, vengono unite alla zuppa. Il Waterzooi si serve in tavola caldo nella sua pentola e si gusta da fette di pane abbrustolito e imburrato.

Ingredienti per 4 persone

- pesce a carne bianca (eglefino, nasello)
- 1 cestello di cozze
- 2 cipolle
- 3 porri
- 3 carote
- 1 sedano
- 80g di burro
- 125g di panna
- 10 grani di pepe
- 2 cucchiai di farina
- 1/2 di limone
- prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco (facoltativo)

Varianti

- Waterzooi Di Gent

Ricette simili

- Teglia Di Nasello E Verdure
- Zuppa Di Cozze
- Zuppa Del Pescatore
- Sauté Di Frutti Di Mare
- Eglefino Marinato

Waterzooi Di Gent

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Tagliate i filetti di pesce a tocchetti e cospargeteli con poco sale e abbondante pepe macinato di fresco.
Fate fondere il burro in una casseruola di circa 30 cm di diametro, unite le verdure tagliate a listerelle e la cipolla ridotta a fettine sottili e lasciatele soffriggere a calore moderato per 5-6 minuti.
Aggiungete il vino bianco e lasciate cuocere, sempre a fuoco basso, per 3-4 minuti.
Unite anche il fumet di pesce e fate cuocere per altri 3-4 minuti. A questo punto mettete nella casseruola anche la polpa dei pesci e il bouquet garni, portate a ebollizione e fate cuocere a calore moderato per un paio di minuti, dopodichè togliete dal recipiente il pesce e le verdure, servendovi della schiumarola, e tenete tutto quanto in caldo.
Fate ridurre il fondo di cottura della metà e, se necessario, regolate di sale. Al termine, eliminate il bouquet garni e legate il fondo ristretto con i tuorli e la panna mescolati assieme.
Fate scaldare il tutto a calore moderato, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno, infine cospargete con il prezzemolo tritato e togliete dal fuoco.
Distribuite il pesce e le verdure in quattro (o sei) piatti fondi individuali, versatevi sopra la zuppa e servite accompagnando con fette di pane tostate nel forno. --- CONSIGLI. Si tratta di una zuppa tradizionale della gastronomia fiamminga. In passato veniva preparata solo con pesce d'acqua dolce, mentre oggi si utilizza anche il pesce di mare. Esistono di questa ricetta innumerevoli varianti, che possono essere utilizzate, a seconda dei casi, come zuppa o come ragù, infatti il termine 'waterzooi' significa proprio 'ragu'. Tutte le versioni hanno in comune il tipo di preparazione, con le verdure rosolate nel burro e l'aggiunta di un miscuglio di panna e tuorli per legare il fondo di cottura. Inoltre, un requisito essenziale per la buona riuscita di questo piatto, indipendentemente dalla versione prescelta, è l'uso di pesce freschissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di filetto di carpa
- 300g di filetto d'anguilla
- 150g di filetto di tinca
- 75 cl di fumet di pesce (v. ricetta)
- sale
- pepe
- 80g di burro
- 60g di porro a listerelle
- 60g di sedano a listerelle
- 60g di radice di prezzemolo a listerelle
- 60g di cipolla
- 25 cl di vino bianco secco
- 1 bouquet garni (prezzemolo, timo, alloro)
- 3 tuorli d'uovo
- 20 cl di panna
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Zuppa Di Cozze
- Carpa Agli Odori In Gelatina
- Sauté Di Frutti Di Mare
- Involtini Di Capesante E Coste
- Stufato Di Pesce Della Galizia

Zakouski

Secondo di pesce a base di antipasto

Ricetta

Tritate non troppo finemente una piccola cipolla e fatela rosolare adagio nel burro in un piccolc tegame di terracotta, posto su una retina rompifiamma. Quando il trito sarà ben rosolato, unite i filetti di aringa fatti prima sgocciolare nel latte (nel quale li avrete lasciati per almeno 8 ore perché perdano l'eccesso di sale), poi asciugati e ritagliati a dadini. Rimescolateli ed amagamatevi le briciole di mollica di pane di segale grattugiato.
Condite con un po' di pepe macinato al momento ed un po' di noce moscata e passate il tutto in forno caldo (220 gradi) per circa 10 minuti, in modo da far leggermente gratinare il composto, poi servitelo direttamente in tavola. Durante la gratinatura delle aringhe, è sempre bene ricoprire la superficie del tegame con un foglio di carta d'alluminio argentato, per evitare che nel forno.si secchino troppo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di aringhe affumicate (filetti dissalati per 8 ore nel latte)
- 1 cipolla piccola
- 80g di burro
- 200g di briciole di mollica di pane di segale
- pepe
- noce moscata

Ricette simili

- Aringhe Gratinate
- Aringa Con Cipolle
- Aringhe In Insalata
- Pesce E Patate (2)
- Pesce E Patate (3)

Zucchine Ai Gamberetti

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Mondate e lavate le zucchine, cuocetele per 8 minuti circa in acqua salata bollente. Sgocciolatele e lasciatele raffreddare.
Preparate la maionese, insaporitela con la cipolla finemente tritata, alcune gocce di tabasco e il ketchup.
Tagliate le zucchine a metà nel senso della lunghezza, svuotatele con delicatezza della polpa, riempite le barchette con la maionese e i gamberetti lessati.
Servite subito tiepido. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Pigato DOC, Falerio Dei Colli Ascolani DOC, Ischia Forestera DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 zucchine
- 200g di gamberetti sgusciati
- per la salsa:
- maionese
- 1 cucchiaio di ketchup
- alcune gocce di tabasco
- 1 cipolla
- sale

Ricette simili

- Cocktail Di Gamberi
- Gamberetti Flambè
- Cocktail Di Gamberi (2)
- Tempura
- Insalata Di Granchio

Zuppa Del Pescatore

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulite tutti i pesci.
Sbucciate la cipolla e steccatela con il chiodo di garofano.
Pulite una carota e tagliatela a rondelle, tritate una costa di sedano e mettete il tutto in una pentola con i ritagli di pesce, il mazzetto aromatico, sale, pepe e circa due litri e mezzo d'acqua.
Coprite e cuocete a fuoco basso per mezz'ora. Intanto lessate le patate in acqua fredda salata. Quando l'acqua giunge a bollore unite le altre verdure e cuocete per 20 minuti circa. Sgocciolatele e tagliatele a rondelle.
Raschiate e lavate le cozze. Fatele aprire a fuoco vivo in una padella.
Mettete i pezzi di pesce in una pentola, bagnateli con il court-bouillon filtrato al colino fine, portate a ebollizione e lasciate cuocere a fuoco medio per circa mezz'ora.
Disponete il pesce al centro del piatto da portata caldo e distribuite le cozze da una parte e le verdure dall'altra.
Servite la zuppa insieme a una vinaigrette d'olio, aceto, sale, pepe. Vini di accompagnamento: Lison-Pramaggiore Tocai Italico “Classico” DOC, Bolgheri Bianco DOC, Trebbiano D'Abruzzo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di branzino
- 500g di coda di rospo (rana pescatrice)
- 400g di pesce cappone
- 1000g di cozze
- 1 cipolla
- 1 chiodo di garofano
- 4 porri
- 5 carote
- 4 patate
- 4 zucchine
- 1 costa di sedano
- 1 mazzetto aromatico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coda Di Rospo Alla Giardiniera
- Consommè Di Gamberi
- Pescatrice Al Limone Con Salsa Alle Cozze
- Bourguignonne Di Verdure E Pesce
- Spiedini Misti Di Pesce

Zuppa Del Pirata

Secondo di pesce a base di peoci

Ricetta

Pulite e lavate con cura i peoci, le vongole, il polipo, le seppie e i moscardini.
Tagliate a spicchi i peperoni, togliete i semi e i filamenti.
Sbriciolate i peperoncini ed eliminate i semini.
Tritate l'aglio e unitelo al misto di erbe del mazzetto odoroso (maggiorana, timo, basilico, salvia, erba cipollina ecc.). In una capace pentola di coccio mettete peperoni e peperoncini, aglio ed erbe odorose, un bicchiere d'olio e uno di vino rosso.
Cuocete a calore medio per 10 minuti poi aggiungete il polipo e le seppie intere (o divise a metà se sono piuttosto grandi). Dopo 20 minuti unite i moscardini e mezzo bicchiere di rum.
Proseguite la cottura e 10 minuti prima dello scadere del tempo aggiungete anche i peoci e le vongole che avete tenuto da parte.
Mescolate e coprite subito il recipiente. A cottura ultimata o quando i gusci dei molluschi si sono dischiusi, spegnete il fuoco.
Assaggiate e regolate sale e pepe.
Spolverizzate con un po' di noce moscata grattugiata se piace, portate a tavola con i frutti di mare completi di valve. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Sauvignon DOC, Montecarlo Bianco DOC, Regaleali Bianco IGT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di peoci
- 300g di moscardini
- 300g di polipo
- 300g di seppie
- 300g di vongole
- 4 spicchi di aglio
- 2 peperoncini
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1/2 bicchiere di rum bianco
- 1 mazzetto di erbe odorose
- noce moscata
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetto Di Spigola Con Peperoni
- Brodetto Marchigiano
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi
- Peperonata Con Sapore Di Mare Al Microonde
- Baccalà Con Patate E Peperoni

Zuppa Di Baccalà

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Far friggere l'olio o lo strutto con le cipolle tagliate a metà in una pentola. Quando la cipolla è ben soffritta, aggiungere la conserva sciolta in acqua calda. Far insaporire per circa mezz'ora, aggiungere il baccalà precedentemente ammollato e lasciar cuocere ancora per 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di cipolle
- 50g di conserva di pomodoro
- 500g di baccalà
- 50g di strutto (o olio d'oliva)

Ricette simili

- Baccalà Con Uvetta Sultanina
- Baccalà Con Cipolle
- Baccalà Al Latte
- Baccalà Con Cipolle (2)
- Baccalà Alle Cipolle

Zuppa Di Calamari

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Lavare le vongole, metterle in una pentola e farle aprire.
Togliere i molluschi dalle valve e metterli da parte.
Tritare sedano, carota, cipolla, aglio e prezzemolo e far rosolare il tutto in un tegame.
Unire il vino e far evaporare.
Aggiungere le acciughe sminuzzate e i pomodori pelati e spezzettati.
Lavare i calamari e tagliarli a rondelle. Unirli al sugo insieme alle vongole e cuocere per 25 minuti.
Servire con crostini.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di vongole
- 300g di calamari
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 2 acciughe sott'olio
- 4 pomodori
- 1 bicchiere di vino bianco
- prezzemolo
- sedano
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- crostini

Ricette simili

- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Zuppa Di Pesce Misto All'arancia
- Caciucco
- Luccio In Salsa
- Zuppa Di Lenticchie E Frutti Di Mare

Zuppa Di Canocchie

Secondo di pesce a base di cicale di mare

Ricetta

Soffriggere la cipolla in un po' d'olio; aggiungere le cicale, molto pomodoro, sale ed alloro, poi servire sui crostini.

Ingredienti per 4 persone

- cipolla
- olio d'oliva
- cicale di mare (canocchie)
- abbondante di pomodoro
- sale
- alloro
- per servire:
- crostini di pane

Ricette simili

- Zuppa Di Cicale Di Mare
- Cicale Farcite
- Canocchie Alla Provenzale
- Guazzetto Di Pesce
- Insalata Di Mare (5)

Zuppa Di Carpa

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Lavare 1500 g di carpa e sfilettarli.
Mettere in casseruola tutte le lische, le teste e gli scarti con 3 grosse cipolle affettate, sale e paprica dolce, coprire con 200 cl d'acqua, incoperchiare e far sobbollire per un'ora abbondante.
Filtrare il brodo e versarlo sui filetti di pesce disposti in un tegame. Far cuocere dolcemente per 15-25 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di carpa
- 3 cipolle grandi affettate
- sale
- paprica dolce
- 200 cl di acqua

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce Di Lago
- Zuppa Di Salmerini
- Zuppa Di Laverelli
- Zuppa Di Storione
- Zuppa Di Pesce Gatto

Zuppa Di Cicale Di Mare

Secondo di pesce a base di cicale di mare

Ricetta

Soffriggere la cipolla in un po' d'olio; aggiungere le cicale, molto pomodoro, sale ed alloro, poi servire sui crostini.

Ingredienti per 4 persone

- cipolla
- olio d'oliva
- cicale di mare (canocchie)
- abbondante di pomodoro
- sale
- alloro
- per servire:
- crostini di pane

Ricette simili

- Zuppa Di Canocchie
- Cicale Farcite
- Canocchie Alla Provenzale
- Guazzetto Di Pesce
- Insalata Di Mare (5)

Zuppa Di Corata Di Pesce

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Squamate la carpa, togliete le interiora (corata), privatele della sacca della bile e mettetele a bagno in una terrina piena d'acqua.
Riducete a filetti la polpa della carpa e conservateli per qualche altra preparazione.
Lavate con cura anche la carcassa del pesce e le uova o il latte.
Mondate le carote e il sedano, tritate finemente metà degli ortaggi e riducete a tocchetti il resto. Ora preparate un fumet: ponete in una casseruola le interiora, la carcassa, le verdure sminuzzate, le spezie e l'acqua.
Fate bollire e lasciate cuocere a calore moderato per 20-30 minuti, schiumando continuamente. In un'altra casseruola fate soffriggere la farina mescolata con lo strutto, a fuoco dolce fino a quando sarà dorata.
Unite anche il trito di verdura e la brunoise di cipolla e lasciate soffriggere tutt'assieme per pochi minuti, mescolando con un cucchiaio di legno.
Unite il fumet passato al setaccio e fate ridurre dolcemente per 20 minuti circa. Intanto, pulite con cura la sacca delle uova, fatela cuocere in un recipiente a parte con il vino bianco mescolato con l'aceto per 1 minuto. Scolatela e poi eliminate la pellicina: in questo modo avete liberato le uova che si presentano di un colore bianco splendente.
Staccate la polpa rimasta attaccata alla carcassa e riducete a pezzetti le interiora.
Aggiungete tutto quanto alla preparazione, legate con la panna, regolate di sale e servite con crostini di pane fritti nel burro. --- CONSIGLI. Chi vuole arricchire la zuppa può aggiungere alla fine anche il filetto di carpa tagliato a pezzetti, e servirlo assieme alla zuppa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 carpa di 1500g con interiora e uova
- 200g di carote
- 100g di sedano rapa
- 100 cl di acqua
- sale
- 8 grani di pepe bianco
- 1 rametto di timo
- 1 foglia di alloro
- 40g di farina
- 40g di strutto di maiale
- 50g di brunoise di cipolla
- 12 cl di vino bianco secco
- 1 goccio di aceto di vino bianco
- 1 pizzico di maggiorana
- 12 cl di panna
- 30g di burro
- crostini di pane

Ricette simili

- Carpa Agli Odori In Gelatina
- Astice All'armoricana
- Carpa In Agrodolce
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Zuppa Di Trote Al Màsino

Zuppa Di Cozze

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Spazzolate accuratamente le cozze sotto l'acqua corrente, togliendo i filamenti ed eliminando quelle già aperte, quindi fatele bollire in una casseruola con il vino bianco, lo scalogno, la cipolla e il prezzemolo tritati, l'alloro e l'aneto, a fiamma bassissima per 5 minuti. Il calore farà aprire le cozze: se qualcuna dovesse restare chiusa, gettatela.
Estraete il mollusco dalle cozze aperte e privatelo del margine duro.
Tagliate le carote e il sedano a striscioline non troppo sottili, quindi fateli rosolare in una casseruola con il burro, a fiamma media per alcuni minuti, senza che prendano colore e mescolando continuamente per evitare che attacchino al fondo del recipiente.
Passate al setaccio il fondo di cottura delle cozze e versatelo nella casseruola con le verdure.
Unite anche il fumet di pesce.
Fate ridurre la preparazione fino ad ottenere circa 1 l di zuppa. A questo punto aggiungete la panna (meno qualche cucchiaio) e portate ad ebollizione, a fuoco medio, mescolando continuamente.
Lasciate cuocere fino a quando la zuppa avrà una consistenza cremosa, quindi unite i molluschi e fate scaldare tutt'assieme senza far bollire, altrimenti le cozze diventano dure e gommose. In una caraffa sbattete il tuorlo e la panna servendovi di una frusta, quindi uniteli alla zuppa e cuocete a fuoco basso per farla addensare.
Ricordate che la zuppa non deve assolutamente bollire. Toglietela dal fuoco e insaporite con sale e curry, sostituendo quest'ultimo, se lo preferite, con una macinata di pepe bianco.
Servite la zuppa calda, cosparsa con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 1 scalogno piccolo
- 20g di cipolla
- 5 rametti di prezzemolo
- 3 rametti di aneto
- 1/4 foglia di alloro
- 20 cl di vino bianco secco
- 50g di carote
- 50g di sedano
- 20g di burro
- 50 cl di fumet di pesce (v. ricetta)
- 1 tuorlo d'uovo
- sale
- curry in polvere
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Varianti

- Zuppa Di Cozze (2)
- Zuppa Di Cozze (4)
- Zuppa Di Cozze Alla Tarantina
- Zuppa Di Cozze Campania
- Zuppa Di Cozze E Vongole

Ricette simili

- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Waterzooi Di Gent
- Astice All'armoricana
- Salmone In Salsa Di Aneto
- Insalata Di Capesante O Ostriche

Zuppa Di Cozze (2)

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Soffriggere l'aglio in un tegame con l'olio. Quando sarà dorato versare il vino e lasciarlo evaporare cuocendo a fuoco medio.
Aggiungere le cozze, pepare e coprire il tegame. Quando tutte le cozze saranno aperte levare dal fuoco e servire subito.

Ingredienti per 6 persone

- 2500g di cozze
- 3 spicchi di aglio
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- pepe
- olio d'oliva

Varianti

- Zuppa Di Cozze
- Zuppa Di Cozze (4)
- Zuppa Di Cozze Alla Tarantina
- Zuppa Di Cozze Campania
- Zuppa Di Cozze E Vongole

Ricette simili

- Sopa De Peoci E Peverasse
- Cozze Alla Marinara (3)
- Cozze Alla Marinara
- Cozze Alla Marinara (5)
- Nasello Al Cartoccio

Zuppa Di Cozze (4)

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite con molta cura le cozze sotto l'acqua corrente, raschiatele eliminando le eventuali incrostazioni e mettetele in un pentola capiente con il vino.
Coprite con un coperchio o con della carta alluminio e lasciatele aprire a fuoco vivo. Nel frattempo, sbucciate le cipolle, sciacquatele, tagliatele a fettine sottili sottili e rosolatele in padella con l'olio extra-vergine d'oliva. Subito dopo, unite la farina e il fondo di cottura delle cozze filtrato.
Cuocete il tutto a fiamma bassa per circa 10 minuti, coprendo con un coperchio, in seguito aggiungete la panna, lo zafferano, il prezzemolo tritato e per finire le cozze già cotte.
Amalgamate e continuate la cottura per altri 2 minuti, insaporite con una spolveratina di pepe e servite.
Suggerimento: potreste gustare la zuppa di cozze con crostini di pane casereccio tostato.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cozze
- 3 cipolle bianche
- 1 bustina di zafferano
- 10 cl di vino bianco secco
- prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di farina
- olio d'oliva extra-vergine
- 20 cl di panna liquida
- pepe

Varianti

- Zuppa Di Cozze
- Zuppa Di Cozze (2)
- Zuppa Di Cozze Alla Tarantina
- Zuppa Di Cozze Campania
- Zuppa Di Cozze E Vongole

Ricette simili

- Cozze Alla Marinara (5)
- Salmone In Crosta (3)
- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Sarde In Saor (2)
- Cozze Allo Zafferano (2)

Zuppa Di Cozze Alla Tarantina

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Lavato e pulite le cozze, poi fatele aprire in una casseruola con un filo di olio. In ampia padella, unta in precedenza con olio, fate soffriggere uno spicchio di aglio schiacciato e un po' di peperoncino. Appena l'aglio comincerà a prendere colore, toglietelo insieme al peperoncino e versate nella padella i pomodori pelati e privati dei semi.
Aggiungete un pizzico di sale e lasciate cuocere a fuoco media per circa dieci minuti; poi aggiungete le cozze, insieme al loro sugo ben filtrato.
Spolverate la zuppa con il prezzemolo tritato e servitela nelle scodelle (meglio se di terracotta) con crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 300g di pomodori
- 1 spicchio di aglio
- peperoncino
- olio d'oliva
- prezzemolo
- crostini di pane
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Caciucco (2)
- Impepata Di Cozze (2)
- Pepata Di Cozze
- Omelette Ai Frutti Di Mare
- Pesce Spada In Cartoccio

Zuppa Di Cozze Campania

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Lavare le cozze spazzolandole molto bene; farle aprire in un tegame e, man mano che si aprono separare le cozze dalle valve e disporle nei piatti individuali sopra le friselle; filtrare l'acqua.
Preparare una base d'aglio tritato soffritto nell'olio, pomodori a pezzetti, sale, pepe.
Cuocere 15 minuti e cospargere di prezzemolo tritato. A fuoco spento unirvi l'acqua delle cozze filtrata di nuovo e versare il tutto sulle cozze.

Ingredienti per 4 persone

- 2500g di cozze
- 300g di pomodori
- olio d'oliva extra-vergine
- aglio
- sale
- pepe
- prezzemolo
- friselle napoletane

Ricette simili

- Tortiera Di Cozze E Patate
- Zuppa Di Pesce
- Impepata Di Cozze (2)
- Pepata Di Cozze
- Cozze Al Limone

Zuppa Di Cozze E Vongole

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

In una pentola dopo aver soffritto l'aglio nell'olio si verseranno i pomodori pelati, pepe e dopo pochi minuti le vongole e le cozze.
Coprite subito ed alzate la fiamma. I molluschi si apriranno ed il sugo si diluirà con l'acqua dei frutti di mare. Prima di servire aggiungete il prezzemolo tritato.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di vongole
- 1000g di cozze
- 500g di pomodori
- 150g di olio d'oliva
- 4 spicchi di aglio
- pepe
- abbondante di prezzemolo

Ricette simili

- Omelette Ai Frutti Di Mare
- Pesce Spada In Cartoccio
- Insalata Di Mare
- Orata Al Tegame
- Spigola All'acqua Pazza

Zuppa Di Laverelli

Secondo di pesce a base di laverelli

Ricetta

Lavare 1500 g di lavarelli e sfilettarli.
Mettere in casseruola tutte le lische, le teste e gli scarti con 3 grosse cipolle affettate, sale e paprica dolce, coprire con 200 cl d'acqua, incoperchiare e far sobbollire per un'ora abbondante.
Filtrare il brodo e versarlo sui filetti di pesce disposti in un tegame. Far cuocere dolcemente per 15-25 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di laverelli
- 3 cipolle grandi affettate
- sale
- paprica dolce
- 200 cl di acqua

Ricette simili

- Zuppa Di Salmerini
- Zuppa Di Storione
- Zuppa Di Carpa
- Zuppa Di Pesce Persico
- Zuppa Di Pesce Gatto

Zuppa Di Lenticchie E Frutti Di Mare

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Lavate bene le vongole e lasciatele immerse per alcune ore in abbondante acqua salata leggermente tiepida.
Sciacquate le lenticchie, mettetele in una casseruola e copritele di acqua fredda che sopravanzi di due dita. Unitevi la cipolla, il sedano e la carota mondati quindi salate, incoperchiate e lasciate cuocere, a fuoco moderato, per circa un'ora fino a che le lenticchie saranno tenere.
Raschiate le cozze con un coltello e passatele con uno spazzolino duro tenendole sotto il getto dell'acqua.
Pulite la seppia, scartando l'osso e il contenuto della sacca quindi spellatela, lavatela sotto l'acqua corrente e tagliatela a pezzettini.
Scaldate leggermente un cucchiaio d'olio in una padella larga, unitevi le cozze e le vongole ben sciacquate quindi incoperchiate e tenetele sulla fiamma fino a quando si saranno aperte. Sgusciatele e conservate il liquido che avranno emesso dopo averlo filtrato.
Scaldate due cucchiai d'olio in un tegame e fatevi imbiondire gli spicchi d'aglio spellati e il peperoncino quindi unitevi i pezzettini di seppia, salate poco e fateli insaporire a fuoco vivace. Quando cominciano a prendere colore, unite il vino e fatelo sfumare prima di aggiungere il passato di pomodoro.
Incoperchiate e lasciate cuocere per una decina di minuti a fuoco moderato. A questo punto unite le lenticchie cotte e scolate e tutto il liquido dei molluschi.
Lasciate insaporire il tutto per qualche minuto e, poco prima di togliere la zuppa dal fuoco, unite anche le cozze e le vongole. Servitela ben calda, spolverata di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di lenticchie piccole
- 750g di cozze
- 750g di vongole
- 1 seppia di 300 g
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 bicchiere di passato di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla piccola
- 1/2 costa di sedano
- 1 carota piccola
- 2 spicchi di aglio
- peperoncino
- prezzemolo
- sale

Ricette simili

- Seppie Al Nero
- Zuppetta Di Pesce
- Zuppetta Di Seppioline
- Pepata Di Cozze
- Impepata Di Cozze (2)

Zuppa Di Lime Con Gamberoni

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Sgusciate i gamberoni, lasciando attaccata la pinna caudale.
Ponete in una casseruola il brodo, l'acqua, il rametto di citronella, il sale necessario e una macinata di pepe, portate ad ebollizione e fate cuocere a calore moderato per 10 minuti. A questo punto unite la scorza grattugiata, le fettine e il succo di lime e il tabasco e proseguite la cottura ancora per 5-6 minuti. Trascorso questo tempo mettete nel recipiente anche i gamberoni, fate scaldare la zuppa per alcuni minuti poi distribuitela in quattro piatti fondi.
Guarnite con il coriandolo tritato e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di gamberoni lessati
- 35 cl di acqua
- 35 cl di brodo di pollo
- 1 rametto di citronella
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di scorza di lime grattugiata
- 2 lime affettati
- 3 cucchiai di succo di lime
- 30 gocce di tabasco
- 1 cucchiaio di foglioline fresche di coriandolo

Ricette simili

- Seafood Gumbo
- Branzino Stufato Con Agrumi E Finocchietto
- Spigola Stufata Con Agrumi E Finocchietto
- Pesce Gratinato Con Salsa Allo Yogurth
- Pesce Al Vapore Con Peperoncino E Zenzero

Zuppa Di Patate E Crescione Con Astice

Secondo di pesce a base di astice

Ricetta

Sbucciate e lavate le patate.
Fate cuocere le patate medie in una pentola con acqua salata, per 15-20 minuti, quindi passatele al setaccio mentre sono ancora calde.
Tagliate le patate piccole a dadini di dimensioni uniformi e scottatele in una pentola con acqua salata per circa 2 minuti, quindi scolatele e fatele sgocciolare. Nel frattempo tagliate le cipolle a fettine sottilissime e rosolatele in una casseruola con 20 g di burro per 1-2 minuti.
Aggiungete il crescione, lavato e privato dei gambi, e mescolate.
Versate il fumet di pesce e fate cuocere per circa 4 minuti, quindi frullate.
Aggiungete alla zuppa così preparata la panna montata, le patate passate e quelle tagliate a dadini, mescolando con cura.
Unite anche il burro rimasto e la polpa di astice e fate scaldare.
Insaporite con sale e pepe e portate nuovamente ad ebollizione, quindi distribuite la zuppa in quattro tazze, guarnite con il crescione tritato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 patate medie
- 2 patate piccole
- 80g di burro
- 1 mazzetto di crescione
- 80 cl di fumet di pesce
- 16 fette di polpa di astice bollito
- sale
- pepe
- 4 cucchiai di panna montata
- 4 cucchiaini di foglioline di crescione tritate

Ricette simili

- Crema Di Astice
- Frutti Di Mare In Gelatina Di Vino
- Zuppa Di Pesce Rustica
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Crema Alle Ostriche

Zuppa Di Pesce

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite le cozze senza aprirle, ma raschiando con cura i gusci; pulite ugualmente tutto il pesce, e tagliate eventualmente a pezzi quelli più grossi (non lo scorfano che seminerebbe troppe spine).
Scaldate in un tegame con i bordi alti 8 cucchiai d'olio, con l'aglio tritato (oppure gli spicchi interi, schiacciati, che poi si butteranno) e i filetti d'acciughe, prima lavati sotto acqua corrente per dissalarli, tagliati a pezzetti in modo che presto si disfino. A questo punto mettete dentro i pomodori, rotti con le mani a pezzetti, aspettate qualche minuto perché tutto leghi, mettete dentro anche il pesce e il prezzemolo e subito dopo le cozze.
Portate avanti la cottura aggiungendo qualche spruzzata di vino bianco, poi anche acqua, fino a coprire. Non resta che incoperchiare e portare a termine la cottura, aggiustando di sale e pepe. E' una zuppa delle più semplici e saporite da preparare, se vi fa comodo, in anticipo.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di cozze
- 750g di altri frutti di mare e pesci
- pepe
- 400g di pomodori maturi
- 3 filetti d'acciughe salati
- 3 spicchi di aglio
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- prezzemolo
- 80g di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- Zuppa Di Pesce (2)
- Zuppa Di Pesce (3)
- Zuppa Di Pesce (4)
- Zuppa Di Pesce Con Ananas
- Zuppa Di Pesce Con Verdure
- Zuppa Di Pesce Di Lago
- Zuppa Di Pesce Gatto
- Zuppa Di Pesce Misto All'arancia
- Zuppa Di Pesce Persico
- Zuppa Di Pesce Piccante
- Zuppa Di Pesce Rustica

Ricette simili

- Stoccafisso In Potacchio
- Pizzaiola Di Triglie
- Guazzetto Di Pesce
- Novellame Crudo All'olio D'oliva
- Pepata Di Cozze

Zuppa Di Pesce (2)

Secondo di pesce a base di teste di pesce

Ricetta

Lavare il pesce (togliere gli occhi).
Mettere le cipolle e l'aglio nella casseruola e aggiungere il pesce.
Bagnare con 2 l di acqua.
Aggiungere gli odori.
Coprire e cuocere per 30 minuti.
Passare il brodo, aggiungere lo zafferano, salare e pepare.
Servire con crostini raffermi strofinati di aglio.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di teste di pesce
- 10 cl di olio d'oliva
- 4 cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 1 foglia di alloro
- 1/2 cucchiaio di zafferano

Varianti

- Zuppa Di Pesce
- Zuppa Di Pesce (3)
- Zuppa Di Pesce (4)
- Zuppa Di Pesce Con Ananas
- Zuppa Di Pesce Con Verdure
- Zuppa Di Pesce Di Lago
- Zuppa Di Pesce Gatto
- Zuppa Di Pesce Misto All'arancia
- Zuppa Di Pesce Persico
- Zuppa Di Pesce Piccante
- Zuppa Di Pesce Rustica

Ricette simili

- Ukha
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Pesce Spada Alla Palermitana
- Zuppa Pescata Di Corsa
- Ensalada De Pescado

Zuppa Di Pesce (3)

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Sfilettare una carpa di circa 800 g di peso e far bollire la testa e le lische in un litro di acqua salata.
Filtrare il brodo ottenuto, rimetterlo al fuoco con 150 g di carote tritate e rosolate in 50 g di burro, i filetti di carpa tagliati in piccoli pezzi, un uovo sbattuto con 1/2 bicchiere di panna, 1 ciuffo di prezzemolo tritato, un pizzico di noce moscata e un pizzico di pepe.
Sobbollire per 15 minuti e servire con crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 1 carpa di 800 g
- 150g di carote tritate
- 50g di burro
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di pepe
- per servire:
- crostini di pane

Varianti

- Zuppa Di Pesce
- Zuppa Di Pesce (2)
- Zuppa Di Pesce (4)
- Zuppa Di Pesce Con Ananas
- Zuppa Di Pesce Con Verdure
- Zuppa Di Pesce Di Lago
- Zuppa Di Pesce Gatto
- Zuppa Di Pesce Misto All'arancia
- Zuppa Di Pesce Persico
- Zuppa Di Pesce Piccante
- Zuppa Di Pesce Rustica

Ricette simili

- Zuppa Di Corata Di Pesce
- Arselle In Teglia
- Giorba Di Carpa
- Polpette Di Pesce
- Canestrelli Al Burro Verde

Zuppa Di Pesce (4)

Secondo di pesce a base di pesce misto

Ricetta

Fra i pesci più adatti, pesce cappone, palombo, triglie, seppie.

Soffriggete un trito di cipolla, sedano, aglio, prezzemolo in un bicchiere abbondante d'olio, poi aggiungete un po' di pomodoro o pelati passati, cuocete la salsa per una decina di minuti.

Mettete nel tegame i pesci a carne più soda: pesce cappone, seppie, palombo a pezzi; salate, pepate, copriteli a filo con acqua e portate a ebollizione a fuoco vivace, cuocete per 10 minuti.

Aggiungete i pesci a carne più tenera: triglie, nasello e continuate la cottura, sempre vivacemente, per altri 10 minuti. Per ultimo mettete le cozze, fatte aprire in un tegame a parte, senza aggiunta d'acqua.

Servite la zuppa con fette di pane casereccio abbrustolito.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di pesce misto
- 500g di cozze
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- cipolla
- sedano
- prezzemolo
- aglio
- polpa di pomodoro (o pomodori pelati)
- pane abbrustolito
- sale
- pepe

Varianti

- Zuppa Di Pesce
- Zuppa Di Pesce (2)
- Zuppa Di Pesce (3)
- Zuppa Di Pesce Con Ananas
- Zuppa Di Pesce Con Verdure
- Zuppa Di Pesce Di Lago
- Zuppa Di Pesce Gatto
- Zuppa Di Pesce Misto All'arancia
- Zuppa Di Pesce Persico
- Zuppa Di Pesce Piccante
- Zuppa Di Pesce Rustica

Ricette simili

- Caciucco (2)
- Cassola
- Brodetto Marchigiano
- Pepata Di Cozze
- Impepata Di Cozze (2)

Zuppa Di Pesce Con Ananas

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Sbucciate l'ananas, eliminate il torsolo e tagliate la polpa a pezzetti.
Fate sgocciolare i germogli di bambù e affettateli.
Lavate il filetto di pesce, asciugatelo con della carta assorbente da cucina e riducetelo a dadini.
Scaldate l'olio di semi di soia in un wok o in una padella e rosolatevi brevemente, a fuoco vivo, i germogli di bambù e i pezzetti di ananas.
Cospargete il tutto con lo zucchero e mescolate. In una casseruola portate ad ebollizione 3/4 di l d'acqua salata, immergetevi i dadini di pesce e insaporite con lo zenzero, una macinata di pepe, la salsa di soia e il succo di lime.
Aggiungete l'ananas e il bambù con il loro sugo e fate cuocere a fiamma bassa per 2-3 minuti.
Distribuite la zuppa in quattro tazze, cospargetela con la menta tritata finemente e servite. --- CONSIGLI.
L'uso dell'ananas per la preparazione di piatti agrodolci è tipico della cucina orientale. La ricetta che vi presentiamo è originaria del Vietnam ed è molto delicata. Il suo gusto insolito per i palati occidentali può essere modificato aggiungendo il peperoncino tritato e aumentando la dose della salsa di soia.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 di ananas
- 300g di germogli di bambù in scatola
- 300g di filetto di cernia
- 2 cucchiai di olio di semi di soia
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale
- pepe bianco
- 1 pizzico di zenzero in polvere
- 1/2 cucchiaio di salsa di soia chiara
- 1/2 di lime (succo)
- 1/2 cucchiaio di menta tritata

Ricette simili

- Nasellini Cotti Al Vapore
- Shanghai Crabs
- Filetto Marinato
- Sashimi (2)
- Makizushi

Zuppa Di Pesce Con Verdure

Secondo di pesce a base di zuppa di pesce surgelata

Ricetta

Lasciate scongelare la zuppa di pesce.
Tagliate a julienne una costa di sedano e una carota mondata e tritate una cipolla.
Fate appassire il trito in 3 cucchiai d'olio.
Unite i pelati, un bicchiere di fumetto di pesce preparato con il dado e un pizzico di zafferano.
Cuocete per 10 minuti, quindi unite i tentacoli dei molluschi presenti nel misto; date altri 10 minuti di cottura.
Aggiungete il resto del pesce e cuocete per ulteriori 10 minuti.
Affettate il pane, tostatelo e accompagnate con esso la zuppa, se occorre aggiustata di sale.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di zuppa di pesce surgelata
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 pizzico di zafferano
- 1 scatola di pomodori pelati
- 1 dado di pesce al naturale
- 1 filoncino di pane
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce (4)
- Azzurro Brasato
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Zuppa Di Pesce Piccante
- Pesce Al Pomodoro (2)

Zuppa Di Pesce Di Lago

Secondo di pesce a base di pesce di lago

Ricetta

Lavare 1500 g di pesce di lago (persico, carpa, lavarello, salmerino, pesce gatto e storione) e sfilettarli.
Mettere in casseruola tutte le lische, le teste e gli scarti con 3 grosse cipolle affettate, sale e paprica dolce, coprire con 200 cl d'acqua, incoperchiare e far sobbollire per un'ora abbondante.
Filtrare il brodo e versarlo sui filetti di pesce disposti in un tegame. Far cuocere dolcemente per 15-25 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di pesce di lago (persico, carpa, storione)
- 3 cipolle grandi affettate
- sale
- paprica dolce
- 200 cl di acqua

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce Persico
- Zuppa Di Storione
- Zuppa Di Carpa
- Zuppa Di Pesce Gatto
- Zuppa Di Salmerini

Zuppa Di Pesce Gatto

Secondo di pesce a base di pesce gatto

Ricetta

Lavare 1500 g di pesce gatto e sfilettarli.
Mettere in casseruola tutte le lische, le teste e gli scarti con 3 grosse cipolle affettate, sale e paprica dolce, coprire con 200 cl d'acqua, incoperchiare e far sobbollire per un'ora abbondante.
Filtrare il brodo e versarlo sui filetti di pesce disposti in un tegame. Far cuocere dolcemente per 15-25 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di pesce gatto
- 3 cipolle grandi affettate
- sale
- paprica dolce
- 200 cl di acqua

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce Persico
- Zuppa Di Pesce Di Lago
- Zuppa Di Laverelli
- Zuppa Di Salmerini
- Zuppa Di Storione

Zuppa Di Pesce Misto All'arancia

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Pulite tutto il pesce e preparate il brodo con i loro scarti, unitevi un porro, due carote, mezzo bicchiere di vino e un po' di sale.
Filtrate e tenetene da parte un litro e mezzo. In un tegame soffriggete con due cucchiai d'olio la cipolla tritata finemente, aggiungete la metà del brodo caldo e cuocete per 20 minuti o fino a quando la cipolla è quasi sfatta.
Bagnate con il rimanente brodo tutto il pesce esclusi scampi e vongole.
Salate e cuocete il tutto per mezz'ora. A 3 minuti da fine cottura aggiungete un bicchiere di succo delle arance spremute, gli scampi, le vongole, il pomodoro spellato, privato dei semi e tagliato a cubetti, il basilico spezzettato, sale e pepe.
Servite la zuppa calda con crostini di pane insaporiti nel burro ed eventualmente soffregati con uno spicchio d'aglio. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Pigato DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Vermentino Di Gallura DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di merluzzo
- 1 nasello
- 1 volpina
- 1 scorfano
- 1 sogliola
- 3 calamari
- 3 seppie
- 400g di vongole
- 10 scampi
- 1 cipolla
- 1 porro
- 2 carote
- 1 pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 arance
- basilico
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- crostini di pane
- burro

Ricette simili

- Brodetto
- Sauté Di Frutti Di Mare
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Zuppa Di Calamari
- Nasello In Tegame

Zuppa Di Pesce Persico

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Lavare 1500 g di pesce persico e sfilettarli.
Mettere in casseruola tutte le lische, le teste e gli scarti con 3 grosse cipolle affettate, sale e paprica dolce, coprire con 200 cl d'acqua, incoperchiare e far sobbollire per un'ora abbondante.
Filtrare il brodo e versarlo sui filetti di pesce disposti in un tegame. Far cuocere dolcemente per 15-25 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di pesce persico
- 3 cipolle grandi affettate
- sale
- paprica dolce
- 200 cl di acqua

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce Di Lago
- Zuppa Di Pesce Gatto
- Zuppa Di Carpa
- Zuppa Di Storione
- Zuppa Di Laverelli

Zuppa Di Pesce Piccante

Secondo di pesce a base di zuppa di pesce

Ricetta

Cuocere per 20 minuti a fuoco medio la zuppa di pesce. Far tostare in forno le fette di pane,strofinarle di aglio e di peperoncino.
Irrorare il pane di olio e servire con la zuppa.

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di zuppa di pesce dei buongustai findus
- 8 fette di pane casereccio
- 2 spicchi di aglio
- peperoncino rosso piccante
- olio d'oliva

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce Con Verdure
- Caciucco (2)
- Filetto Di Spigola Con Peperoni
- Insalata Di Alicine Crude
- Polipo In Insalata

Zuppa Di Pesce Rustica

Secondo di pesce a base di triglia

Ricetta

Fate rosolare in una casseruola con l'olio i pesci puliti e ridotti a tocchetti e i crostacei per 5 minuti, a fuoco vivo, mescolando continuamente.
Unite il burro, lasciatelo fondere, quindi aggiungete anche le verdure, mondate e sminuzzate, l'aglio, l'alloro, il timo e il concentrato di pomodoro.
Lasciate cuocere a calore medio per altri 5 minuti, quindi versate il vino e alzate la fiamma per favorirne l'evaporazione. Quando il vino si sarà consumato, unite il fumet e l'acqua e abbassate la fiamma al minimo.
Lasciate cuocere a fuoco dolce per circa 75 minuti. Al termine, quando pesci e verdure sono cotti e quasi sfatti, passate la preparazione al setaccio, premendo bene in modo da far uscire tutto il sugo e ottenere una zuppa densa e saporita. Raccoglietela in una casseruola pulita e unitevi lo zafferano e il Pernod.
Servite la zuppa calda, insieme a crostini di pane tostati nel forno e strofinati con uno spicchio d'aglio.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di pesci e crostacei (triglie, gamberetti)
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di burro
- 1 finocchio medio
- 8 scalogni
- 4 carote
- 1 porro
- 2 pomodori
- 2 patate medie
- 3 spicchi di aglio
- 1 foglia di alloro
- 3 rametti di timo
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 25 cl di vino bianco
- 100 cl di fumet di pesce (v. ricetta)
- 100 cl di acqua
- 1 pizzico di zafferano
- 1 cucchiaino di pernod

Ricette simili

- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Crema Di Astice
- Nasello In Tegame
- Pizzaiola Di Triglie
- Brodetto Senegalliese

Zuppa Di Salmerini

Secondo di pesce a base di salmerini

Ricetta

Lavare 1500 g di salmerini e sfilettarli.
Mettere in casseruola tutte le lische, le teste e gli scarti con 3 grosse cipolle affettate, sale e paprica dolce, coprire con 200 cl d'acqua, incoperchiare e far sobbollire per un'ora abbondante.
Filtrare il brodo e versarlo sui filetti di pesce disposti in un tegame. Far cuocere dolcemente per 15-25 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di salmerini
- 3 cipolle grandi affettate
- sale
- paprica dolce
- 200 cl di acqua

Ricette simili

- Zuppa Di Laverelli
- Zuppa Di Storione
- Zuppa Di Carpa
- Zuppa Di Pesce Persico
- Zuppa Di Pesce Gatto

Zuppa Di Stoccafisso E Patate

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Porre in teglia lo stoccafisso tagliato a pezzi, le patate a quadrettini, la cipolla tritata, qualche pomodorino, l'olio d'oliva, una spolverata di origano 1/2 l di acqua.
Salare e cuocere per 15 minuti circa.
Mettere quindi nel forno caldo a 250' per 5 minuti.
Servire con abbondante prezzemolo e crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di stoccafisso già bagnato
- 500g di patate
- 250g di pomodorini
- 1 cipolla
- origano
- sale
- prezzemolo tritato
- 20 cl di olio d'oliva

Ricette simili

- Stoccafisso Mantecato
- Stoccafisso In Potacchio
- Stoccafisso All'anconetana
- Involtino Di Stoccafisso
- Halibut All'aglio

Zuppa Di Storione

Secondo di pesce a base di storione

Ricetta

Lavare 1500 g di storione e sfilettarli.
Mettere in casseruola tutte le lische, le teste e gli scarti con 3 grosse cipolle affettate, sale e paprica dolce, coprire con 200 cl d'acqua, incoperchiare e far sobbollire per un'ora abbondante.
Filtrare il brodo e versarlo sui filetti di pesce disposti in un tegame. Far cuocere dolcemente per 15-25 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di storione
- 3 cipolle grandi affettate
- sale
- paprica dolce
- 200 cl di acqua

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce Di Lago
- Zuppa Di Salmerini
- Zuppa Di Laverelli
- Zuppa Di Carpa
- Zuppa Di Pesce Gatto

Zuppa Di Trote Al Màsino

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Dalle trote si ricavino i filetti che, infarinati, vanno dorati al burro e salvia. Con i resti del pesce si prepari il brodo unendovi una carota, un gambo di sedano, una cipolla e due foglioline di alloro. A parte si soffriggano due carote, due cipolle e due gambi di sedano; poi, si unisca al soffritto il brodo passato allo staccio, una cucchiaiata di pomodori freschi o pelati, un pizzico di origano, mezzo bicchiere di vino bianco secco, un pizzico di pepe, sale e una bella manciata di foglioline di timo e maggiorana di monte. Si lasci cuocere il brodo per almeno un'ora, legandolo con mezzo cucchiaino di farina precedentemente sciolta in un paio di cucchiai di crema di latte. Quando il brodo è pronto, lo si versi sui filetti di trote (già dorati al burro), tenendo il tutto in lenta ebollizione per dieci minuti. Al momento di servire si preparino i crostoni di pane passati al burro. Pronti, vi si versi sopra la delicatissima zuppa, dopo avervi cosparsc un battuto di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di trote di torrente
- burro
- olio d'oliva
- 2 cipolle
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- timo
- maggiorana di monte
- 1 pizzico di origano
- 1 pizzico di pepe
- sale
- 1 cucchiaio di pomodori freschi o pelati
- alcune fette di pane dorato al burro
- salvia
- alloro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 cucchiaio di farina
- 2 cucchiai di crema di latte
- prezzemolo

Ricette simili

- Caciucco
- Zuppa Di Corata Di Pesce
- Filetti Di Trota Alla Mollica Di Pane Aromatica
- Astice Alla Borghese
- Merluzzo Con Piselli

Zuppa Di Vongole

Secondo di pesce a base di vongole

Ricetta

Scaldare 3 cucchiai di olio con aglio e peperoncino.
Unire le vongole e far insaporire. In una pentola di coccio scaldare 1 cucchiaio di olio, unire un trito di prezzemolo, peperone, sedano e pomodori.
Salare, soffriggere, allungare con 100 cl di acqua calda, pepare e bollire per 10 minuti.
Unire le vongole e cuocere per 10 minuti.
Servire con il pane tostato.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di vongole surgelate
- 2 spicchi di aglio
- 1 pezzetto di peperoncino
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 costa di sedano
- 1/2 di peperone verde
- 2 pomodori pelati
- pane raffermo in fette
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Caciucco
- Pesce Spada In Cartoccio
- Cartoccio Di Nasello Al Pomodoro
- Brodetto Marchigiano
- Nasello Al Pomodoro

Zuppa Pescata Di Corsa

Secondo di pesce a base di patate

Ricetta

Come in tutte le ricette che si rispettano iniziamo sbucciando le patate, tagliatele poi in 4 pezzi, lavate il pesce e mettetelo in una pentola insieme alle patate, la cipolla, l'aglio, il peperoncino, lo zafferano, i pomodori, il basilico, sale, pepe; insomma tutto! Riempite la pentola d'acqua e fate cuocere per 70-80 minuti. Una volta pronto prendete il passaverdure e tritate il tutto sempre più finemente, in modo che le lische del pesce vengano disintegrate.
Servite accompagnando con crostini di pane spalmati di maionese e peperoncino, vedrete come correranno i vostri commensali.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di pesce
- 2 pomodori
- 3 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- 1 bustina di zafferano
- 2 peperoncini
- sale
- pepe
- basilico
- 600g di patate

Ricette simili

- Huanchinango A La Veracruzana
- Dentice Alla Veracruzana
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Zuppa Di Pesce Con Verdure
- Zuppa Di Pesce Rustica

Zuppetta Di Pesce

Secondo di pesce a base di seppia

Ricetta

Sgusciare a crudo le cozze e le vongole.
Sfilettare l'orata e tagliare la polpa a listarelle.
Pulire la seppia e i calamari, spellarli, dividere i tentacoli e tagliare le sacche ad anelli.
Tuffare i pomodori per pochi secondi in acqua bollente quindi pelarli, privarli dei semi e tagliarli a dadini.
Soffriggere dolcemente lo spicchio d'aglio nell'olio insieme al timo e farvi saltare tutti i pesci.
Salare e, quando sono rosolati, toglierli dalla padella e mettervi i pomodori e il coulis di gamberi.
Salare e far restringere il fondo quindi rimettervi i pesci e ritirare dal fuoco dopo 1 minuto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 seppia
- 1 orata piccola
- 8 gamberoni
- 16 di cozze
- 16 di vongole veraci
- 4 calamari
- 4 pomodori maturi
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 spicchio di aglio
- 40 cl di coulis di gamberi
- timo
- sale

Ricette simili

- Zuppa Di Lenticchie E Frutti Di Mare
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Nasello Al Cartoccio (2)
- Spigola Ripiena Ai Frutti Di Mare E Salsa Speziata
- Cassola

Zuppetta Di Seppioline

Secondo di pesce a base di seppioline

Ricetta

Tritate la cipolla insieme al sedano e al prezzemolo e tagliate a rondelle sottili la carota; sgusciate i piselli.
Lasciate appassire in 4 cucchiai d'olio (possibilmente in un tegame di coccio) cipolla, prezzemolo, sedano, carota e l'aglio intero (che poi eliminerete), quindi aggiungete le seppioline lavate e pulite e fate insaporire, rigirando, per qualche minuto.
Spruzzate con 1/2 bicchiere di vino bianco, lasciate evaporare poi aggiungete i pomodori pelati, salate, pepate e cuocete per circa 20 minuti, girando di tanto in tanto. Passato il tempo indicato, aggiungete i piselli e ultimate la cottura lasciando sul fuoco per altri 10 minuti, eventualmente aggiungendo dell'acqua calda se la preparazione dovesse asciugarsi troppo.
Servite la zuppa accompagnandola con fette di pane casereccio tostato in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di seppioline
- 250g di pomodori pelati
- 150g di piselli
- 1 cipolla
- 1 carota piccola
- 1 gambo di sedano
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- alcune fette di pane casereccio

Ricette simili

- Pepata Di Cozze
- Impepata Di Cozze (2)
- Caciucco
- Zuppa Di Lenticchie E Frutti Di Mare
- Seppioline Con Piselli